

# BISNAGUINHA

## INGREDIENTES

200 g de açúcar

1 kg e 250 g de farinha de trigo

6 ovos inteiros

150 g de margarina

350 a 400 ml de água

35 g de fermento biológico

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (exceto o fermento). Mexa bem até obter uma liga. Acrescente o fermento e amasse até atingir uma massa homogênea. Divida a massa em bolinhas e dê à elas o formato de bisnaga. Deixe-as descansar em uma forma untada com óleo por cerca de meia hora. Passe gema por cima das bisnagas e leve ao forno por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33043-bisnaguinha.html>