

CUECA VIRADA FACÍLIMA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 xícara de chá de açúcar
1 colher de fermento químico
6 ovos
200 g de nata (1 pote)
3 colheres de sopa de cachaça
1 litro de óleo
açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes dentro de um refratário e misture bem. Polvilhe uma superfície lisa, eu utilizo a mesa mesmo, com farinha e coloque a massa ali.

Sove bastante até não grudar mais nas mãos.

Abra a massa com um rolo e com a ajuda de um cortador de pizza, faça uns cortes na transversal, de cima para baixo e de baixo para cima.

Faça um corte bem pequeno no meio do quadrado que se formou e passe a ponta do quadrado por dentro desse corte pequeno.

Aqueça o óleo numa frigideira e quando estiver bem quente, vá fritando as cuecas.

Misture o açúcar e a canela. Quando retirar a cueca do óleo, polvilhe por cima essa mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33842-cueca-virada-facilima.html>