CUECA VIRADA SIMPLES SEM OVOS

INGREDIENTES

6 colher de açúcar

1 colher de sal

2 colheres de margarina

1 colher de pinga

2 copos de leite morno

1 colher de fermento

Farinha

MODO DE PREPARO

Colocar o fermento no leite morno.

Coloque todos os ingrediente em uma tigela e acrescente o fermento com o leite.

Misture a farinha de trigo até dar consistência de massa.A pinga é para que fique mais seca sem muita gordura.

Sove bem até virar uma bola de massa, deixe descansar 15 minutos.

Cilindre ou estique com um rolo de macarrão.

Abra a massa e corte como desejar.

Modele e depois de cortado é só fritar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33945-cueca-virada-simples-sem-ovos.html