CUECA VIRADA (GRÓSTOLI)

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 pitada de sal

1 colher de chá de fermento químico

Farinha até dar o ponto

Açúcar confeiteiro, canela ou chocolate em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até ficar uma massa firme.

Estenda a massa com um rolo e corte em retângulos.

Faça um corte ao centro de cada retângulo, passe uma ponta do mesmo por entre o corte e enrole, formando a cueca virada.

Frite em óleo quente e logo passe no açúcar com a canela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34168-cueca-virada-grostoli.html