

CUECA OU CALÇA VIRADA SEQUINHA

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de vinagre branco (ajuda a não "puxar banha" e não deixa o bolinho fofo demais como faz a cachaça)

1 colher (chá) cheia de sal

1 xícara de água fervendo

1 colher (sopa) de fermento em pó ("royal")

5 colheres (sopa) de óleo

farinha de trigo até dar ponto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bater os ovos com garfo em um prato.

Misturar todos os outros ingredientes com os ovos em uma tigela, com exceção da farinha e da água.

Adicionar a farinha e a água aos poucos, até dar ponto de soltar das mãos.

Amassar/sovar bem a massa em cima da mesa.

Dividir a massa em duas (para facilitar o manuseio).

Abrir cada pedaço da massa com rolo em cima da mesa enfarinhada.

Cortar os pedaços em formato de retângulo e fazer um corte no meio.

Virar uma ponta de cada pedaço através do buraco no centro.

Fritar em caçarola de ferro com óleo bem quente (mas não deixar esquentar demais como quando sai fumaça da panela).

Não deixar a massa ficar escura demais (o ponto de fritura é dourado).

Retirar com garfo(s).

Deixar escorrer em papel absorvente (a embalagem de papel do pacote de farinha é o que melhor absorve o excesso de óleo).

A massa fica bem sequinha e crocante, não sendo necessário polvilhar com nada (e como não fica cheia de banha por fora, o açúcar não pega muito bem mesmo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35741-cueca-ou-calca-virada-sequinha.html>