

ROSQUINHAS DE PINGA

INGREDIENTES

1 copo de requeijão de pinga (pode ser de alambique)

1 copo de requeijão de óleo

1 colher de sopa de açúcar

50 g de erva-doce

farinha de trigo até dar ponto de moldar as rosquinhas

MODO DE PREPARO

Frite o óleo com a erva-doce e reserve até que esfrie.

Em uma tigela coloque o óleo com a erva-doce já frio, o açúcar e a pinga.

Vá acrescentando a farinha de trigo até dar ponto para moldar as rosquinhas.

Preaqueça o forno a 180°C.

Unte a forma com óleo para que elas não grudem.

Assar por uns 20 minutos ou até que fiquem levemente douradas.

Depois de assadas e frias, passe-as pela água e depois pelo açúcar refinado.

Estão prontas.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36033-rosquinhas-de-pinga.html>