

TRANÇA DA CIDINHA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

4 ovos

3 tabletes de fermento para pão

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

2 copos de leite morno

2 colheres de margarina

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misturar e bater todo os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Depois de batido, coloque a mistura em uma vasilha grande e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos sempre misturando com as mãos até dar o ponto de desgrudar.

Deixe descansar por mais ou menos 40 minutos.

Separe a massa e molde como quiser, rosca, tranças, etc.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por 35 a 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36516-tranca-da-cidinha.html>