

CUECA VIRADA DE NATA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de chá de açúcar

2 colheres de sopa de nata

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó royal

farinha até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque os ovos, açúcar e a nata.

Bata até misturar todos os ingredientes.

Em seguida acrescente o leite e mexa.

Coloque o fermento e a farinha.

Misture tudo e amasse até soltar da mãos.

Divida a massa em duas e, com um rolo abra a massa, sempre colocando farinha em baixo para que não grude.

Depois que a massa estiver esticada é só recortar com uma faca e fazer os formatos da cueca virada.

Coloque para fritar em fogo médio e depois polvilhe açúcar refinado com canela.

Pronto é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36869-cueca-virada-de-nata.html>