BIJU DA LU

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo de leite

1 colher de sobremesa cheia de pó royal

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de sopa de óleo

trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Numa bacia coloque todos os ingredientes, misture tudo e por último vá acrescentando trigo até dar ponto de enrolar.Corte pequenos pedaços para abrir.

Abra a massa com rolo.

Unte uma frigideira antiaderente e vá passando o biju de um lado até corar e depois do outro lado.

Corte os bijus em formatos de triângulos ou de sua preferência.

Se preferir pode fazer os bijus com a massa doce, é só colocar no lugar do sal meia xícara de açúcar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37259-biju-da-lu.html