

# GROSTOLI FOFINHO

## INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

2 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de cachaça

1 xícara (chá) de leite

farinha de trigo até dar ponto, que dê para espichar com o rolo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

açúcar de baunilha ou raspas de laranja (opcional)

óleo para fritar

açúcar refinado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes numa bacia e misture bem.

Vá colocando a farinha conforme necessário até dar ponto.

Despeje em uma superfície enfarinhada e amasse por alguns minutos até ficar bem lisinha.

Coloque a massa em um saco plástico e deixe descansar por 3 horas ou pode ser também de um dia para o outro.

Não precisa ser na geladeira.

Feito isso, é hora de fazer os grostolis.

Espiche a massa com um rolo, numa superfície enfarinhada, mais ou menos na grossura de 1/2 centímetro. Corte do tamanho que desejar.

Faça um corte no meio para virar, vire passando uma das pontas pelo meio do corte.

Frite em óleo bem quente e depois polvilhe açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38017-grostoli-fofinho.html>