

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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