

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>