

# CARACÓIS DO PAPAÍ

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de leite morno
- 2 copos de água morna
- 3 colheres de sopa de fermento seco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 e 1/2 litro de óleo bem quente para fritar
- sal a gosto
- sazón a gosto para o toque final
- 1 ovo opcional

## MODO DE PREPARO

Misture primeiro o fermento seco com açúcar e mexa.

Acrescente o leite morno e a água morna e mexa.

Acrescente o restante e sove bem, quanto mais sova, mais ela fica fofinha e macia.

Cilindre ou passe no rolo e corte em tiras, passe bastante sazón dos dois lados.

Enrole em forma de rocambole e corte com espaços de 3 cm, tal como o nhoque.

Frite no óleo bem quente até ficarem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38709-caracois-do-papai.html>