

CARACÓIS DO PAPAI

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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