ROSCA DE MILHO E POLVILHO COM ERVA DOCE

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara (chá) de margarina

3/4 de xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de milho fina

1 xícara (chá) de polvilho doce

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 pitada de sal

erva-doce a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina até a mistura ficar homogênea

Acrescente a farinha de milho, o polvilho, o fermento em pó e o sal e misture levemente

Por último, adicione a farinha de trigo aos poucos, sovando com as mãos até que a massa fique uniforme e desgrude das mãos (pode ser que sobre um pouquinho de farinha)

Faça rosquinhas (cerca de vinte unidades) e coloque

Leve ao forno preaquecido a 200º C por cerca de 25 minutos ou até que estejam lijeiramente coradas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3885-rosca-de-milho-e-polvilho-com-erva-doce.html