

CALÇA VIRADA

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de nata

1 colher de chá de sal

1/2 xícara de leite

4 colheres de sopa de cachaça

1 colher de fermento químico

farinha de trigo até obter uma massa que pode ser trabalhada com as mãos

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes.

Colocar farinha até que a massa fique na consistência que possa ser trabalhada com as mãos.

Trabalhar bem a massa, esticar na mesa e cortar.

Fazer um furo na massa cortada para "virar" a "calça".

Fritar até ficarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39167-calca-virada.html>