

ROSCA FRITA DE POLVILHO AZEDO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 kg de polvilho azedo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó royal
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Misturar em uma vasilha os ovos, o leite e o açúcar.

Logo em seguida o restante dos ingredientes e misture com as mãos.

Vai ficar uma massa homogênea, mas que fica fácil de manusear com as mãos para poder fazer o formato de roscas.

Aconselho fazer as roscas na hora de fritar fica mais fácil.

Usar óleo para fritar, mas não pode estar quente nem frio, atenção: o óleo tem que estar ligado no fogo baixo!

A cada fritada coloque 6 roscas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39350-rosca-frita-de-polvilho-azedo.html>