

CUECAS VIRADAS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 ovos
2 xícaras de açúcar ou leite condensado (uma caixa)
2 colheres (de sopa) de margarina
1 colher (de sopa) fermento químico
água morna ou leite até dar o ponto
sal a gosto
canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a farinha, os ovos, o açúcar, o sal, a margarina, o fermento e a água morna ou leite até dar o ponto de sovado.

Com o rolo estique a massa.

Corte em tiras não muito finas.

Após de um corte ao meio da tira e vire as pontas para dar o formato de cueca virada.

Frite .

E após em uma vasilha coloque a canela e o açúcar e polvilhe a cueca.

E está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39462-cuecas-viradas.html>