

DONUTS DA ALEGRIA

INGREDIENTES

Massa:

1 xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de manteiga (temperatura ambiente)

2 ovos

1/2 xícara (chá) de leite

1 pitada de noz moscada

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento biológico em pó

Opções de cobertura:

chocolate ao leite derretido

chocolate branco derretido

chocolate granulado

açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela, o açúcar, a manteiga, os ovos e o leite. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e o fermento biológico em pó, vá mexendo até que obtenha uma massa homogênea e que não grude nas mãos.

Caso necessário acrescente mais farinha de trigo. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa deixando-a com espessura de aproximadamente 1 cm. Com o auxílio de dois cortadores, sendo um maior que o outro, corte a massa formando uma rosca. Faça o mesmo com o restante da massa.

Frite no óleo moderado até que fiquem dourados. Coloque sobre papel absorvente e reserve. Para a cobertura derreta o chocolate e cubra os donuts na parte de cima dele. Após esfriar é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39668-donuts-da-alegria.html>