

DONUTS DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos grandes
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture o leite condensado, a manteiga, os ovos, o suco de limão, a pitada de sal e o fermento em pó.

Adicione a farinha de trigo peneirada aos poucos e mexa com uma colher, quando começar a ficar mais firme, amasse com as mãos até que forme uma massa macia e que grude um pouco nos dedos, isso vai garantir que a rosquinha não fique seca.

Polvilhe farinha na mesa e abra a massa com aproximadamente 1cm de espessura, pois ela cresce um pouco ao fritar.

Faça rosquinhas com cortador redondo ou faça um cordão e junte as pontas.

Frite em óleo não muito quente para que não queimem rápido e fiquem cruas no interior, até dourar dos dois lados.

Passa em açúcar com canela, chocolate derretido, fondant ou sirva sem nenhuma cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39855-donuts-de-leite-condensado.html>