

# ROSQUINHA SALGADA

## INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

2 colheres de manteiga

1 colher de fermento

sal a gosto

2 copos de óleo

papel absorvente

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes, menos o óleo.

Misture com as mãos até formar uma massa homogênea.

Depois de ter feito a massa, espere 5 minutos para a fermentação.

Faça pequenas rosquinhas dando um nó em suas pontas para não abrir durante a fritura.

Logo depois, aqueça o óleo em uma frigideira por 5 minutos e coloque as rosquinhas até dourar.

Em um pote, coloque o papel absorvente, retire as rosquinhas do óleo e deixe no papel para retirar o excesso do óleo.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39971-rosquinha-salgada.html>