

RABINHO DE GATO

INGREDIENTES

3 ovos

8 colheres de açúcar refinado

1 colher sopa de margarina

1 pitada de sal

1 colher de fermento em pó

leite o suficiente para dar liga

trigo suficiente até dar o ponto de enrolar

açúcar e canela para empanar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e vá acrescentando trigo e leite alternadamente até que a massa fique no ponto de não grudar mais nas mãos.

Faça tirinhas ou rolinhos não muito grossos, para não ficar cru no meio quando for fritar.

Frite os bolinhos em óleo bem quente até dourar, coloque em refratário com papel absorvente e depois passe-os pelo açúcar com canela.

Sirva no café da tarde ou na hora do lanche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40112-rabinho-de-gato.html>