

ROSQUINHA FRITA NEVADA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

250 ml de leite morno

250 g de açúcar

1/2 xícara de chá de óleo

uma pitada de sal

1 pacotinho de fermento biológico seco de 10 g

1 ovo

300 g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e acrescente o óleo, o leite morno e o ovo.

Sove bem a massa, vá adicionando mais farinha, se necessário, até que a massa desgrude das mãos.

A massa não pode ficar muito seca, tem que ficar macia como a de pão.

Deixe descansar por 25 minutos coberta com um pano de prato.

Polvilhe farinha sobre a mesa e divida a massa em bolinhas.

Faça um rolinho com cada uma e una as pontas como um anel.

Deixe crescer por mais 20 minutos e frite-as em óleo morno.

Quando estiverem douradinhas, escorra-as em papel toalha e passe no açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41069-rosquinha-frita-nevada.html>