CUECA VIRADA DA JUJU

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de farinha de trigo

250 g de açúcar

50 g de fermento

5 ovos

essência de laranja ou raspa

50 g de banha

50 g de nata

500 g de leite

MODO DE PREPARO

Coloque tudo em uma bacia e misture bem.

Abra a massa na mesa e sove até alisar um pouco.

Coloque num saco plástico e leve à geladeira até o outro dia.

No dia seguinte estique mais ou menos um centímetro com um rolo, corte em retângulos e faça um talho no meio enfie uma extremidade no buraco e puxe, está pronto.

Frite em óleo à temperatura média.

Passe no açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41081-cueca-virada-da-juju.html