

NOZINHO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

500 ml de leite morno

2 colheres de margarina / manteiga

1 sachê de fermento para pão

1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o leite morno, o fermento e a margarina.

Misture bem até dissolver, acrescente o açúcar e a farinha de trigo aos poucos até a massa não grudar nas mãos.

Amasse bem e depois de pronta corte a tirinha da massa, enrole na mão até que fique em forma de uma cordinha e dê um "nó" na massa (rende mais ou menos 100 unidades).

Cubra com um pano e deixe descansar por uns 20 minutos.

Em uma panela coloque o óleo na quantidade que cubra o nozinho.

Frite em óleo não muito quente, deixe esfriar jogue o leite condensado por cima e polvilhe com coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41291-nozinho.html>