

FRANCISQUITO AÇUCARADO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Açúcar para enrolar

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture bem o ovo, a margarina e o açúcar.

Em seguida, acrescente o trigo já misturado com o fermento aos poucos, amassando bem até a massa ficar uniforme e desprender das mãos e do fundo da tigela.

Dependendo do tamanho do ovo ou da margarina utilizada, a massa pode vir a ficar seca. Nesse caso, pingue algumas gotas de óleo (sem exagero) e vá amassando até a massa criar liga.

Com a massa pronta, enrole bolinhas do tamanho de um brigadeiro e as passe em açúcar cristal.

Coloque as bolinhas envolvidas no açúcar numa forma untada e leve ao forno preaquecido em temperatura alta, por cerca de 15 minutos (ou até que as bolinhas comecem a dourar e desgrudem do fundo).

Sirva ainda quente, acompanhado de chá ou café. Uma receita rende cerca de 40 francisquitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43225-francisquito-acucarado.html>