

CUECA VIRADA DELICIOSA

INGREDIENTES

- 100 g de fermento fresco
- 200 ml de leite morno
- 800 g de farinha
- 4 ovos inteiros
- 200 g de açúcar
- 100 g de margarina
- 1 colher de essência de baunilha
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Dissolver 100 g de fermento fresco em 200 g de açúcar.

Misture o leite, os ovos, a margarina, o sal, a essência de baunilha e depois o fermento e o açúcar.

No final misture a farinha e sove bem, e deixe descansar por 15 minutos.

Depois amasse novamente e corte em retângulos e faça um corte no meio do retângulo para virar.

Frite em óleo e passe no açúcar com canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43251-cueca-virada-deliciosa.html>