TRAVESSEIRINHO

INGREDIENTES

1 ovo

1 1/2 xícaras de leite

1/2 colher de sopa de fermento em pó

Sal a gosto

Trigo até desgrudar das mãos

MODO DE PREPARO

Misture o ovo, o leite e o sal.

Acrescente o fermento em pó.

Adicione o trigo até desgrudar da mão. Não coloque muito trigo para a massa não ficar pesada.

Estique a massa numa mesa enfarinhada. Deixe a massa fina, mais ou menos 3 a 5 milímetros.

Corte quadradinhos de 5x5 centímetros aproximadamente.

Frite mergulhado no óleo bem quente como pastel. Para saber o ponto do óleo, coloque um palito de fósforo no óleo. Quando o palito acender, está no ponto.

Espere o travesseirinho inchar e dourar, vire para dourar do outro lado.

Coloque em uma travessa com papel absorvente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43467-travesseirinho.html