

CALCINHA RASGADA (CROSTOLI)

INGREDIENTES

1/2 copo americano de pinga
1/2 kg de farinha de trigo
4 gemas
2 ovos
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
água gelada para dar ponto na massa
açúcar e canela a gosto para polvilhar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, exceto a água.
Aos poucos vá misturando a água até dar ponto na massa.
Deixe descansar por meia hora.
Abra a massa bem fina corte em retângulos.
Faça um corte no meio e vire uma das pontas nesse corte.
Frite em óleo quente.
Polvilhe com açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43583-calcinha-rasgada-crostoli.html>