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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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