

ROSQUINHAS DE POLVILHO

INGREDIENTES

6 ovos

500 g de açúcar

250 g de manteiga

100 g de fermento em pó

1 kg de polvilho doce

essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga, o açúcar e os ovos até ficar clarinha.

Coloque o fermento em pó, a essência de baunilha e o polvilho, amasse até que não grude mais nas mãos.

Passe na máquina de fazer bolachas (aquecas antigas da vovó), em forma de roscas, se não tiver pode fazer rosquinhas com as mãos.

Unte assadeiras com óleo, coloque as roscas deixando espaço entre elas.

Asse em forno preaquecido a 300°C.

Espere esfriar e pode saborear com um cafezinho, fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/44151-rosquinhas-de-polvilho.html>