

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.

Passa na máquina de fazer bolachas (aquelas antigas da vovó), em forma de roscas, se não tiver pode fazer rosquinhas com a 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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