

ROSQUINHAS DE FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras (200ml) de banha sem derreter

3 xícaras (200ml) de farinha de milho fina

1 1/2 colheres (sopa) rasa de sal amoníaco

2 xícaras (200 ml) açúcar cristal

500 g de polvilho doce

farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, misture a banha e continue batendo.

Dissolva o sal amoníaco no leite e misture.

Acrescente o polvilho e a farinha de milho e misture bem.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos até a massa ficar meio dura, amasse bem.

Deixe descansar um pouco (o ideal é deixar umas 3 horas).

Passa em máquina de modelar biscoitos ou modele fazendo rolinhos com as mãos.

Asse em forno a 200°C (o ideal é usar forno elétrico com o dourador ligado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45176-rosquinhas-de-farinha-de-milho.html>