

MENTIRINHAS FRITAS DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
½ colher (sopa) de fermento em pó
1/3 xícara mais 1 colher (sopa) de açúcar
2 gemas
3 colheres (sopa) de manteiga derretida
1 pitada de sal
5 colheres (sopa) de rum ou cachaça
Óleo para fritar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Numa panela peneire a farinha com fermento.

Acrescente o açúcar, as gemas, a manteiga, o sal e o rum (ou cachaça) diluído em meia xícara de água.

Misture bem até obter uma massa lisa e homogênea.

Cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa numa superfície enfarinhada até obter uma espessura fina.

Com o auxílio de uma serrilha corte a massa em forma de triângulos de 5cm x 10cm e de retângulos de 4cm x 10cm.

Faça cortes no centro dos triângulos e retângulos e passe uma das pontas por esses cortes formando um tipo de nó.

Aqueça o óleo e frite.

Seque em papel absorvente.

Polvilhe açúcar de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45514-mentirinhas-fritas-da-vovo.html>