

CHINELO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 colheres de chá de fermento para pão "seco"
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de água (300 ml mais ou menos)
- 3 copos de farinha (até dar ponto de massa de pão)
- Óleo ou gordura para fritar

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes, não há necessidade de "sovar" a massa.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Corte pequenas porções de massa, estique levemente , parecendo um chinelinho, coloque na frigideira com óleo ou gordura quente até dourar os dois lados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45688-chinelo.html>