CRUSTOLI CUECA VIRADA

INGREDIENTES

5 ovos

1 kg de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de pinga

1 colher de sopa de óleo

canela e açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes, amasse-os bem até obter uma massa firme.

Abra-a com ajuda de um rolo.

Corte-a em retângulos no meio de cada retângulo faça um pequeno corte. Dobre a massa de cada retângulo passando-a pelo meio do corte. Frite-os em óleo quente ate ficarem dourados. Retire-os e escorra-os em papel absorvente. Espere esfriar um pouco e passe-os pela mistura do açúcar com a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46596-crustoli-cueca-virada.html