

ROSQUINHAS AMANTEIGADAS DE LARANJA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 200 g de margarina ou manteiga
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de tirinhas ou raspas de casca de laranja

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar até formar uma pasta.

Junte o ovo e as raspas de laranja , mexa até que a massa fique homogênea, acrescente a farinha peneirada com o sal e misture bem.

Faça rosquinhas ou pequenas bolas com as mãos e coloque em uma forma sem untar.

Asse no forno médio, preaquecido de 10 a 15 minutos

Quanto mais douradinha, mais gostosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47110-rosquinhas-amanteigadas-de-laranja.html>