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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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