ROSQUINHAS CASEIRAS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de margarina sem sal, em temperatura ambiente

2 ovos inteiros

1 xícara (chá) de açúcar refinado

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de fubá

½ xícara (chá) de maisena

1 xícara (chá) de leite, cerca de 200ml

1 colher (café) de fermento em pó

óleo para fritar

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela ou bacia, misture os ovos, a margarina e açúcar, mexendo bem até ficar um creme homogêneo.

Depois acrescente a farinha de trigo, mexendo delicadamente com o auxílio de uma colher de pau alternando os ingredientes secos com o leite.

Junte por último o fermento em pó.

A massa ficará firme porém grudando na colher de pau.

Em seguida enfarinhe uma superfície lisa e coloque a massa sobre essa farinha.

Polvilhe farinha sobre a massa e sove levemente, acrescentando farinha.

A massa deve ficar um pouco grudenta nas mãos.

Tire pedaços da massa para modelar as rosquinhas, para não grudar na hora de formar a rosquinha, passe o pedaço de massa por um pouco de farinha.

Depois de modeladas, coloque-as em uma superfície lisa e enfarinhada, e reserve.

Quando estiver terminando, coloque o óleo (em quantidade suficiente para cobrir a rosquinha), para esquentar em uma panela.

Frite-as e deixe escorrer um pouco a gordura em papel toalha, passe-as ainda quentes pela mistura de açúcar e canela.

Sugestão: sirva acompanhadas de café, chá, chocolate quente, cappuccino ou uma bebida de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47179-rosquinhas-caseiras.html