ROSQUINHAS DELICIOSAS DE ALHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

2 sachês de fermento biológico

1 sachê de sazón amarelo

sal a gosto

1 colher de sopa de óleo

farinha de trigo o sulficiente para dar o ponto de soltar das mãos (menos de 1 kg)

4 dentes de alho espremidos

100 g de queijo ralado grosso

água morna

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna.

Acrescente o sazón, alho, queijo, sal a gosto e o óleo.

Misture bem, colocando a farinha até ficar boa para sovar

Amasse com as mãos, até soltar das mãos.

Faça as rosquinhas e frite em óleo quente.

Sirva em seguida

Use a criatividade e coloque seus ingredientes favoritos!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49172-rosquinhas-deliciosas-de-alho-com-queijo.html