SEQUILHOS DE PINGA

INGREDIENTES

1 copo de agua ardente de boa qualidade

1 copo da mesma medida de óleo

2 colheres de açúcar

trigo até dar ponto de enrrolar (não grudar na mão)

Açúcar e pinga para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma tigela.

Amasse bem até dar ponto.

Faça rosquinhas e coloque no forno por mais ou menos 40 minutos em 200°C.

Depois de frio passe na pinga e no açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49934-sequilhos-de-pinga.html