

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 enrolar (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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