CEROULA VIRADA DA VÓ ELZA

INGREDIENTES

1 ovo

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o açúcar, o ovo, a margarina e o fermento em pó.

Acrescente aos poucos o leite e sove bem até ficar homogênea.

Não ponha muito leite pois a massa ficará muito mole.

Estique com um rolo numa mesa enfarinhada.

Corte tiras de mais ou menos 5 cm de comprimento e faça um corte no meio para virar.

Frite com óleo bem quente e sirva polvilhado com açúcar e canela em pó.

Esta receita era da minha vó Rosa que passou para minha mãe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50662-ceroula-virada-da-vo-elza.html