

ROSQUINHAS DA TIA MARLENE

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de açúcar

2 ovos

1 xícara de chá de leite

6 xícaras de chá farinha

1 xícara de chá de azeite

3 colheres de sopa de fermento (para bolo)

1/2 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Bater os ovos, o azeite, o leite, a margarina no liquidificador.

Depois em uma tigela acrescentar o açúcar e a farinha, sovar bastante, até obter uma massa amanteigada, mas não grudando na mesa/mão.

Pode fazer em formato de rosquinhas ou biscoitos, em uma espessura média, pois cresce bastante no forno. Colocar em uma forma, não precisa untar.

Assar em forno pré aquecido médio, até dourar embaixo, ou mais ou menos em cima (menos de 30 minutos no forno se estiver bem aquecido).

Para quem não tiver liquidificador, pode bater na mão também, não muda nada, só bata bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50905-rosquinhas-da-tia-marlene.html>