

SEPOLE NAPOLITANE (ROSQUINHAS NAPOLITANAS)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

400 g de batata (seca, para fazer nhoque)

50 g de manteiga

dois tabletes de fermento biológico

2 ovos

1/4 de xícara (de chá) de açúcar

1 xícara de chá de leite

casca ralada de um limão

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e leve-as para cozinhar. Passe-as pelo espremedor e quando esfriarem, misture a farinha, o fermento dissolvido no leite e o restante dos ingredientes (a manteiga, os ovos , o açúcar e as raspas de limão). Misture tudo e deixe crescer.

Uma vez crescida a massa, faça bolinhas e frite-as em óleo bem quente. Escorra-as e passe no açúcar e canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51565-sepole-napolitane-rosquinhos-napolitanas.html>