ROSQUINHAS DA NITA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar

1 colher sopa de margarina rasa

1 ovo médio inteiro

Mais ou menos 300 g de trigo com fermento

1/4 de xícara de leite frio, aproximadamente 50 ml

MODO DE PREPARO

Em uma tigela ou bacia, misture os três primeiros ingredientes, misture bem.

A seguir, acrescente o trigo aos poucos juntamente com o leite.

Sove a massa até não grudar mais nas mãos, se precisar acrescente mais trigo.

A massa não pode ficar nem muito seca nem molhada.

Faça as rosquinhas mais ou menos na espessura do dedo mindinho. frite em óleo quente o suficiente pra não queimar as rosquinhas.

Elas fritam rapidinho.

Escorra em papel absorvente.

Se quiser fazer uma quantidade maior, é só dobrar a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52677-rosquinhas-da-nita.html