

CUECA VIRADA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 ovos

1 colher de fermento em pó para bolo

Cerca de 500 g de farinha de trigo

raspas de limão a gosto

Óleo para fritar

Açúcar e canela para depois de fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o leite condensado, os ovos , as raspas de limão e misture.

Depois junte um pouco da farinha de trigo e o fermento, nessa parte pode misturar com um garfo porque ainda está muito mole.

Aos poucos adicione mais farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos.

Modele as cuecas viradas (também pode modelar como rosquinha que fica gostoso), frite em óleo não muito quente (porque frita bem rápido então pode queimar).

Depois de frita polvilhe o açúcar e a canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52780-cueca-virada-delicia.html>