

SONHOS RÁPIDOS

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Leite o suficiente para deixar a massa mole, no ponto de colheradas cheias

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e o sal, acrescente o trigo e o fermento, sendo o trigo uma xícara por vez e intercalando com o leite, a massa deve ficar cremosa para se retirada às colheradas. Frite em óleo quente até dourar. Escorra em papel toalha e passe no açúcar com canela. Caso queira, pode-se rechear, antes de passar no açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53581-sonhos-rapidos.html>