GROSTOLLI DO NINOW (CUECA VIRADA)

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de fermento

2 xícaras de açúcar

1 copo de leite

1 pitada de sal

1 kg de farinha trigo

2 colheres de conhaque

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e mexa bem até ficar uma massa homogênea, aos poucos coloque a farinha até ficar uma massa lisa, ou seja, dar o ponto de abrir com um rolo ou cilindro.

Corte a massa em retângulos, faça um corte no centro e entrelace para dar o charme, depois frite em óleo bem quente.

Passe em uma mistura de canela em pó e açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54253-grostolli-do-ninow-cueca-virada.html