

CUECA VIRADA DO JEF

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres de margarina
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de pinga
- ½ copo de leite morno
- 1 colher de pó Royal
- Farinha até dar ponto

MODO DE PREPARO

Misture os quatro primeiros ingredientes, após bem misturado, pegue o leite morno e acrescente ao leite o fermento, misture bem com o copo sobre a vasilha com os ingredientes.

Após fermentar bem misture e adicione a farinha aos poucos e vá sovando até dar ponto, com um rolo abra a massa e corte tirinhas de massa fina e faça um corte no meio depois vire amassa por dentro do corte e frite em óleo não muito quente, escorra e passe em uma mistura de farinha e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55730-cueca-virada-do-jef.html>