ROSQUINHAS DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

uma pitada generosa de sal

MODO DE PREPARO

Primeiramente misture os ingredientes secos em uma vasilha (a farinha, amido de milho, o açúcar e a pitada de sal) e misture bem para que todos se unam

Depois de misturar bem, faça uma cavidade na massa e acrescente o leite, os ovos e a manteiga/margarina

Mexa com uma espátula ou colher por 1 minuto

Em seguida, despeje a massa em uma bancada e comece a adicionar mais farinha de trigo até soltar das mãos

Logo após, acrescente o fermento (o fermento é colocado por último porque ele reage ao calor, então pode ser que reaja antes do tempo se colocar ainda na fase inicial)

Faça as bolas com a mão e modele em forma de rosquinhas

Coloque as rosquinhas para fritar no óleo quente até dourar, virando os lados

Se quiser, acrescente açúcar e canela por cima ou até chocolate

As rosquinhas ficam crocantes e secas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8806-rosquinhas-da-vovo.html