

# BISCOITO FRITO DE TRIGO

## INGREDIENTES

6 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) bem rasas de fermento em pó  
12 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (chá) bem rasas de sal  
1 xícara (chá) de leite  
2 ovos  
2 colheres (sopa) de margarina  
2 colheres (sopa) de vinagre ou pinga  
açúcar misturado com canela para polvilhar (opcional)  
óleo pra fritar

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até ficar uma massa homogênea que não grude nas mãos (uma dica é ir adicionando o trigo aos poucos, e se for necessário acrescente mais um pouquinho para dar o ponto certo)

Em seguida, escolha como será o formato do biscoito

Se escolher fazer os biscoitos no formato de rosquinha, abra a massa em uma superfície enfarinhada, corte

Mas se desejar algo mais prático, faça pequenas bolinhas com o auxílio de uma colher para pegar a massa

Aos poucos, coloque os biscoito para fritar até que fiquem dourados

Nesta receita eu fiz os biscoitos no formato de bolinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8814-biscoito-frito-de-trigo.html>