

ROSQUINHAS ENCANTADAS... MASSA LEVE, SABOROSA E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

2 ovos

200 ml de leite

200 ml de cachaça

130 ml de óleo

2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

190 gramas de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 900 gramas)

Cobertura

açúcar de confeito

cachaça

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande acrescente os ovos, leite, cachaça, óleo, manteiga e açúcar.

Adicione a farinha junto com o fermento aos poucos e vá misturando com as mãos, não coloque muita farinha para que as rosquinhas não fiquem duras.

Modele as rosquinhas e coloque em uma assadeira levemente untada com manteiga.

Asse em forno preaquecido a 180 graus por 15 a 20 minutos, até que a base esteja

dourada, não deixe dourar a superfície. Para a cobertura, em uma tigela coloque o açúcar e em outra a cachaça.

Passa as rosquinhas ainda quentes pela cachaça e depois pelo açúcar, deixe sobre uma grade para esfriar. Guarde em um recipiente bem fechado por 24 horas para o sabor da cachaça suavizar.

Dica: Substitua a cachaça por suco de laranja.

Rende 100 rosquinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13442-rosquinhas-encantadas-massa-leve-saborosa-e-facil-de-fazer.html>