

ESSA CUECA VIRADA É MUITO FÁCIL DE FAZER! FICA DELICIOSA, SUPER SEQUINHA, MACIA E CROCANTE!

INGREDIENTES

5 xícaras de farinha de trigo (se necessário acrescente mais farinha)
3 colheres de sopa de manteiga
200 ml de leite morno
1 colher de sobremesa rasa de sal
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de pinga, conhaque ou 3 de vinagre (eu uso 1 de conhaque)
3 ovos
1 colher sopa de fermento em pó royal
Canela e açúcar para polvilhar
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Siga a ordem dos ingredientes.

Coloque a farinha em uma vasilha faça uma cova no meio e acrescente os outros ingredientes.

Quando amassa tiver no ponto, estique com um rolo e corte os bolinhos retangular e faça um corte no meio e passe uma ponta pelo lado de dentro.

Com o óleo bem quente frite os bolinhos em fogo baixo.

Faça uma mistura com 1/2 xícara de açúcar e canela e polvilhe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14000-essa-cueca-virada-e-muito-facil-de-fazer-fica-deliciosa-super-sequinha-macia-e-crocante.html>