

CUECA VIRADA FRITA BEM SEQUINHA! A MELHOR RECEITA DE TODAS!

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14389-cueca-virada-frita-bem-sequinha-a-melhor-receita-de-todas.html>