

ROSQUINHAS DE LEITE CONDENSADO QUENTINHAS DELICIOSAS! RECEITA FÁCIL!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 1 colher (sopa) de vinagre (15 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (14 g)
- 3 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo (490 g)
- Óleo o suficiente para fritar
- Ingredientes para empanar
- ½ xícara (chá) de açúcar (90 g)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o ovo, a manteiga amolecida, o vinagre, a essência de baunilha, o fermento químico em pó e a farinha de trigo aos poucos.

Misture até a massa ficar úmida e compacta. Não precisa sovar a massa.

Abra a massa na espessura de 1 cm aproximadamente e corte no formato de rosquinhas.

Se preferir pode fazer cordões e unir as pontas para formar uma rosquinha.

Frite em óleo não muito quente até dourar os dois lados.

Empane em açúcar refinado.

Sirva em seguida.

Rendimento: 30 unidades.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14566-rosquinhas-de-leite-condensado-quentinhas-deliciosas-receita-facil.htm>

!