

CUECA VIRADA SALGADA DE 5 MINUTOS! AQUELE LANCHINHO DELICIOSO!

INGREDIENTES

2 ovos

500g de farinha de trigo

3 colheres de sopa de margarina

1 xícara de chá de leite

2 envelopes de Sazón

1 xícara de cebolinha picada

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture os ovos, a margarina, o Sazón, a cebolinha e o sal.

Acrescente o leite e a farinha de trigo misturada com o fermento, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos.

Estique a massa com a ajuda de um rolo e corte e modele a gosto.

Frite em óleo quente, escorra e sirva em seguida.

Dica: Se você deixar a massa mais grossa, a cueca virada ficará fofinha, mas se você deixar a massa mais fina, a cueca virada ficará mais sequinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14941-cueca-virada-salgada-de-5-minutos-aquele-lanchinho-delicioso.html>