

# ROSQUINHA FRITA DA CLÉO! A MELHOR QUE EU JÁ COMI!

## INGREDIENTES

4 xícaras farinha de trigo ou até o ponto

1 xícara de açúcar refinado

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

2 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

canela em pó

## MODO DE PREPARO

Amasse todos os ingredientes, colocando a farinha de trigo por último, aos poucos, até o ponto de enrolar.

Deixe descansar um pouquinho.

Enrole, frite em óleo com fogo baixo até ficar douradinha.

Depois, passe no açúcar refinado com um pouquinho de canela em pó.

Guarde em lata de alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14948-rosquinha-frita-da-cleo-a-melhor-que-eu-ja-comi.html>