

ROSQUINHAS ASSADAS DA DONA LURDES, SUPER FÁCEIS DE FAZER E DELICIOSAS!

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 ovos inteiros batidos no garfo
- 1/2 copo de óleo
- 1/2 copo de pinga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa bacia e vá colocando os outros ingredientes um a um. Misture tudo muito bem e sove bem a massa. Se a massa ficar dura, coloque um pouco de óleo. Se ficar mole, coloque mais farinha de trigo até o ponto da massa que dá para enrolar e fazer as rosquinhas. É uma massa que não gruda nas mãos, deliciosa de mexer. Para modelar a rosquinha, faça cobrinhas de 5 a 10 cm, depois faça uma letra e rosqueie a ponta.

Coloque na fôrma para assar no forno a 300 °C. Não precisa untar a forma. Quando as rosquinhas estiverem coradas embaixo (não muito escuro), já estão prontas.

Coloque, num prato, pinga e, noutro, açúcar. Assim que tirar as rosquinhas do forno, passe-as na pinga e logo depois no açúcar. Não deixe a rosquinha muito tempo na pinga, pois elas devem ficar crocantes e sequinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15061-rosquinhas-assadas-da-dona-lurdes-super-faceis-de-fazer-e-deliciosas.html>