

CUECA VIRADA DE 5 MINUTOS, O BISCOITINHO QUE TODO MUNDO AMA!

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 acrecenta 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15064-cueca-virada-de-5-minutos-o-biscoitinho-que-todo-mundo-ama.html>