

ROSQUINHAS DE COALHADA DA VÓ GERALDA – DELICIOSAS!

INGREDIENTES

1 kg de coalhada fresca
1 kg de polvilho azedo
1/2 xícara de água fervente ou leite
4 ovos
1 colher de sopa farta de sal
1 xícara de azeite (ou banha)
1 colher de fubá

MODO DE PREPARO

Numa bacia coloque a coalhada e depois 2 xícaras de polvilho. Escalde com água ou leite quente, adicione os demais ingredientes e dê o ponto de desgrudar da mão com o restante de polvilho (colocando aos poucos).

Depois de amassar um pouco a massa, corte-a em cubos grandes. Faça cobrinhas e feche como uma rosquinha.

Asse em forno pré-aquecido até dourar.

Rende de 3 a 4 assadeiras (média de 45 rosquinhas grandes).

Uma dica: você pode congelar crua e assar quando quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15319-rosquinhas-de-coalhada-da-vo-geralda-deliciosas.html>