

ROSQUINHAS FRITAS DA NEIDE, QUENTINHAS E DELICIOSAS!

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de fermento para pão
- 3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 1 colher (sopa) bem cheia de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 ovo inteiro
- 1 copo americano de leite
- Farinha de trigo (mais ou menos 1/2 kg)
- óleo para fritar
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha o fermento com as 3 colheres de açúcar.

Sove com a colher de pau até virar um mingau.

Acrescente a margarina o sal e o ovo.

Misture tudo muito bem.

Amorne o leite e acrescente a esta mistura e misture bem.

A seguir, coloque aos poucos a farinha e misture com a colher de pau, quando a massa ficar pesada e não conseguir mais mexer com a colher, use as mãos e acrescente a farinha até desprender das mãos.

Amasse bem em cima de uma superfície, se for preciso polvilhe a superfície com farinha de trigo para não grudar.

Faça as rosquinhas e coloque-as numa superfície polvilhada com farinha de trigo.

Deixe-as crescerem até dobrarem de volume e fiquem bem fofinhas.

Frite em gordura não muito quente.

Coloque-as para fritar aos poucos, pois elas crescem um pouco.

Depois de fritas, passe-as imediatamente na calda ainda quente feita com as duas xícaras de açúcar e uma de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15409-rosquinhas-fritas-da-neide-quentinhas-e-deliciosas.html>