

CASQUINHA NATALINA, EU FAÇO AOS MONTES DESSA CASQUINHA PRA LEVAR PRO NATAL E ACABA TUDO NUM PISCAR DE OLHOS! TODO MUNDO AMA !!

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo;

Sal a gosto;

2 colheres (sopa) de vinagre;

Água (temperatura ambiente);

Óleo para fritura.

MODO DE PREPARO

Como Fazer Casquinha natalina:

Numa vasilha adicione a farinha de trigo, adicione também o sal e o vinagre, misture bem, esse é o principio da massa;

Agora, adicione água em temperatura ambiente aos poucos, observe a massa precisa dar ponto de sovar com a água, por isso adicione aos poucos, vá misturando e adicionando água.

Após você conseguir sovar a massa um pouco, enfarinhe a mesa parta massa em dois pedaços e espiche deixando ela bem fininha, corte pequenos quadrados, mas antes de cortar os quadrados, faça primeiro alguns furinhos com garfo na massa;

Essa receita é muito gostosa, logo depois de cortar toda massa é só você começar a fritar, fique atenta pois frita bem rápido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16017-casquinha-natalina-eu-faco-aos-montes-dessa-casquinha-pra-levar-pro-natal-e-acaba-tudo-num-piscar-de-olhos-todo-mundo-ama.html>