

ROSQUINHA DE POLVILHO LEVE E FOFINHA PARA SERVIR COM CAFÉ DA MANHÃ OU NO LANCHINHO DA TARDE!!

INGREDIENTES

3 ovos
3 xícaras(chá) de polvilho doce
1 xícara(chá) de açúcar
1 xícara(chá) de leite
1 xícara(chá) de farinha de trigo
1 colher(sopa) bem cheia de margarina
1 colher(chá) de sal
1 colher(chá) de fermento em pó
Óleo para fritar o quanto baste

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha o açúcar, os ovos e a margarina, misture bem com um fouet, acrescente o leite e o sal e mexa para incorporar.

Adicione a farinha de trigo, o polvilho, o fermento em pó, aos poucos, e misture bem a cada adição, até amassar com as mãos e obter uma massa lisa que não grude nas mãos.

Pegue um porção de massa, modele rolinhos, feche as pontas e formando uma argola. Faça isso com o restante da massa.

Numa panela em fogo médio, frite as rosquinhas em óleo quente deixando dourar de ambos os lados!

Remova o excesso de óleo em papel absorvente e coloque numa travessa para servir.

E agora se delicie com esse maravilha de rosquinha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16282-rosquinha-de-polvilho-leve-e-fofinha-para-servir-com-cafe-da-manha-ou-no-lanchinho-da-tarde.html>