

# ROSQUINHAS DA BISAVÓ MARIANA

## INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de polvilho azedo

1 colher (sopa) cheia de açúcar

Uma pitada de sal

1 ovo grande ou 2 pequenos

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos em uma vasilha

Misture o(s) ovo(s) aos ingredientes secos e sovar até pegar consistência

Faça pequenas bolinhas para poder rolar a massa

Forme os tubinhos de massa em rosquinhas e frite em óleo em temperatura média

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4815-rosquinhas-da-bisavo-mariana.html>