

ROSQUINHA DE PINGA DA VÓ HELENA DALLA

INGREDIENTES

600 g farinha de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
3 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de essencia de baunilha
1 Colher (sopa) de café preto coado
30 g de fermento biológico fresco
Açúcar cristal para polvilhar para polvilhar
150 ml de pinga (bem cheirosa)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela grande o fermento biológico o açúcar e o sal misture tudo até ficar líquido
Acrescente a margarina derretida, os ovos, a baunilha e o café preto
Misture bem até ficar com uma cor de café com leite
Acrescente a farinha aos poucos e vá mexendo até que a massa esteja pronta para ser amassada com as mãos
Sove bem a massa e vá acrescentando farinha até que a massa solte das mãos (não se preocupe se a massa ficar um pouco oleosa)
Deixe a massa descansar por 30 minutos em um ambiente quentinho (costumo ligar o forno por cinco minutos, desligar e deixar a massa dentro do forno para que cresça)
Em uma superfície lisa e bem limpa, pegue pedaços da massa pequenos e enrole
Corte pedaços de mais ou menos de 10 cm cada e enrole
Em uma forma untada apenas com manteiga, leve as rosquinhas ao forno quente e pre aquecido a 180°
Deixe assar por 30 minutos ou até elas ficarem um pouco duradas
Após assar todas, coloque em um prato com 50 ml de pinga e 50 ml de agua
Molhe as rosquinhas na pinga e depois polvilhe com o açúcar
Guarde em um recipiente bem fechado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5051-rosquinha-de-pinga-da-vo-helena-dalla.html>