

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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