

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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