

# DONUTS ASSADO

## INGREDIENTES

3 xícaras (de chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (de chá) de açúcar

2 colheres (de sopa) de margarina sem sal

1/2 xícara (de chá) de leite

15 gramas de fermento biológico

2 ovos

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno e depois acrescente os ovos, o açúcar, a margarina e, aos poucos, a farinha de trigo

Manuseie a massa até que fique homogênea e firme

Abra a massa em superfície lisa e enfarinhada

Com cortadores ou com auxílio de copo faça círculos de 8 cm de diâmetro

Com cortador ou copo pequeno/menor, retire o centro do círculo para formar as rosquinhas

Coloque

Leve ao forno e asse durante 30 minutos aproximadamente

Espere esfriar e corte

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5113-donuts-assado.html>