

BISCOITO FRITO DE TRIGO

INGREDIENTES

6 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) bem rasas de fermento em pó
12 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) bem rasas de sal
1 xícara (chá) de leite
2 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de vinagre ou pinga
açúcar misturado com canela para polvilhar (opcional)
óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até ficar uma massa homogênea que não grude nas mãos (uma dica é ir adicionando o trigo aos poucos, e se for necessário acrescente mais um pouquinho para dar o ponto certo)

Em seguida, escolha como será o formato do biscoito

Se escolher fazer os biscoitos no formato de rosquinha, abra a massa em uma superfície enfarinhada, corte

Mas se desejar algo mais prático, faça pequenas bolinhas com o auxílio de uma colher para pegar a massa

Aos poucos, coloque os biscoito para fritar até que fiquem dourados

Nesta receita eu fiz os biscoitos no formato de bolinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8814-biscoito-frito-de-trigo.html>