

CUECA VIRADA

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de leite morno (quase quente)

aproximadamente 500 g de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

uma pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

óleo para fritar

açúcar e canela para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture os ovos, o açúcar e a margarina até ficar homogêneo

Em seguida coloque o amido de milho e o sal

Coloque 1 xícara (chá) de trigo e em seguida adicione o fermento e o leite morno

Vá adicionando o restante do trigo aos poucos até que a massa não grude nas mãos (a massa não pode ficar dura, ela deve ficar macia)

Em seguida estique a massa e corte

Faça um corte diagonal no meio e passe a ponta pelo corte

Aqueça o óleo e frite aos poucos

Depois de frito, finalize passando pelo açúcar e pela canela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8851-cueca-virada.html>