

Rosquinhas de leite

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1kg de farinha de trigo;
- 4 ovos;
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar;
- 5 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de sal amoníaco;
- 300ml de leite;
- Pitada de sal.

Modo de preparo:

Juntar todos os ingredientes secos, os ovos batidos, a manteiga e o leite. Misturar e sovar bem a massa. Fazer as rosquinhas e polvilhar com açúcar. Colocar em forma untada e assar em forno quente (170 graus) por aproximadamente 25 minutos.

Rosquinhas de leite

por Receitas e Mais

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.