ROSQUINHA DE POLVILHO DE LIQUIDIFICADOR, FÁCIL E DELICIOSA!

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo (200 ml) de óleo

2 copos (200 ml) de açúcar

4 copos (200 ml) de polvilho doce

3 copos (200 ml) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar até formar um creme.

Reserve.

Misture em uma bacia o polvilho, a farinha e o fermento.

Acrescente o creme do liquidificador e misture bem, até formar uma massa homogênea. Faça rolinhos e trançe os, até acabar a massa. Coloque-os em uma forma untada com pouco óleo e coloque para assar em forno médio por cerca de 20 minutos.

Cuidado para não assar demais as rosquinhas, senão elas ficaram secas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/13030-rosquinha-de-polvilho-de-liquidificador-facil-e-deliciosa.html>