

ORELHA DE ONÇA DA VÓ MARIA

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá
1 xícara de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
3/4 de xícara de leite
3 ovos
erva doce a gosto
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o açúcar
Em uma vasilha misture o fubá, a farinha e o fermento
Depois de batido misture o conteúdo do liquidificador com o da vasilha e bata a mão até alcançar uma consistência grudenta, que escorra da colher
Acrescente a erva doce e misture até dar liga
Pegue uma frigideira e coloque um fio de óleo, no fogo baixo
Com uma colher (sopa) pegue uma quantidade de massa e pingue na frigideira
Espere dourar de um lado e depois com o auxílio de um garfo tombe os disquinhos
Por isso é importante espaço entre eles
Observe se ficou bem cozidinho e é só servir
Com café fica uma delícia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7786-orelha-de-onca-da-vo-maria.html>