Cueca Virada

www.receitasdafia.com/receitas/cueca-virada

Se você ainda não sabe fazer esse delicioso lanchinho, então confere essa receita..

40 min 20 porções

Ingredientes

- 5 xícaras de farinha de trigo (se necessário acrescente mais farinha);
- 3 colheres de sopa de manteiga;
- 200 ml de leite morno;
- 1 colher de sobremesa rasa de sal;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 1 colher de pinga, conhaque ou 3 de vinagre (na receita usaremos 1 de conhaque);
- 3 ovos;
- 1 colher sopa de fermento tipo pó royal;
- Canela e açúcar para polvilhar;
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Coloque a farinha em uma vasilha faça uma cova no meio e acrescente todos os ingredientes por último o fermento. Mexa bem.
2. Depois quando a massa estiver no ponto, estique com um rolo, e corte os bolinhos retangular.
3. Então faça um corte no meio e passe uma ponta pelo lado de dentro. Isso dará o formato diferente do biscoito, que dá origem ao nome de cueca virada.
4. Então com o óleo bem quente frite esses bolinhos em fogo baixo.
5. Em seguida, faça uma mistura com 1/2 xícara de açúcar e canela.
6. Então os polvilhe.
7. Depois é só deixar esfriar um pouco, e já é hora de degustar cada biscoito de cueca virada.