



# RECEITAS DA FIA

## Cueca Virada

[www.receitasdafia.com/receitas/cueca-virada-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/cueca-virada-1)

Experimente fazer essa delícia frita que leva apenas 50 min para ficar pronta!

Cueca Virada



50 min



16 porções

### Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 6 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de [vinagre](#) ou [pinga](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) ou [margarina](#)
- 1 colher (sobremesa) de [fermento em pó](#)
- 1 [ovo](#)
- Óleo para fritar
- Mistura de açúcar e [canela](#) para polvilhar

### Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes em uma tigela e misture até formar uma massa macia e que não grude nas mãos. Se a massa ficar grudenta, adicione um pouco mais de farinha gradualmente. Em seguida, coloque a massa em uma superfície enfarinhada e abra-a com a ajuda de um rolo.
2. Corte a massa em pequenas tirinhas e faça um corte no meio de cada uma delas. Pegue uma das pontas da tirinha, passe por dentro do corte e puxe com cuidado, formando o formato característico da receita.
3. Aqueça o óleo em uma panela e frite as tirinhas em imersão até ficarem douradas e crocantes. Após fritar, coloque-as sobre papel-toalha para remover o excesso de óleo.
4. Por fim, passe as delícias fritas na mistura de açúcar e canela para dar um toque especial. Agora é só servir e aproveitar o sabor irresistível dessa iguaria!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)