Cueca Virada

www.receitasdafia.com/receitas/cueca-virada-1

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

Cueca Virada

Image not found or type unknown

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!