



## Rosquinha frita deliciosa

[www.receitasdafia.com/receitas/rosquinha-frita-deliciosa](http://www.receitasdafia.com/receitas/rosquinha-frita-deliciosa)

Receita de rosquinha frita, ideal para acompanhar o seu cafezinho da tarde.

Rosquinha frita deliciosa

 20min

 15 porções

### Ingredientes

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maisena
- 1 pitada de sal
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 3 ovos batidos
- ½ xícara de leite
- Canela e Açúcar para decorar

### Modo de Preparo

1. Misture a farinha de trigo, açúcar, maisena e sal.
2. Junte os ovos ligeiramente batidos, a manteiga e misture com as mãos misturando bem.
3. Adicione aos poucos o leite até conseguir uma massa firme, macia e que solte das mãos.
4. Transfira a massa para uma superfície plana, junte o fermento em pó, misture bem.
5. Pegue pedaços da massa faça uma argola, assim que terminar todas as suas rosquinhas, leve para fritar em óleo bem quente, até que estejam douradas.
6. Ainda quentes passe os rosquinhas na mistura de canela e açúcar e aproveite.

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