

Roscas Fritas



Ingredientes

- 3 ovos (180g)
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja (30g)
- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE (200g)
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó (30g)
- Farinha de trigo até dar ponto de enrolar (\pm 400g)

Ingredientes para Envolver as Roscas

- ½ xícara (chá) de AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE (95g)
- 1 colher (sopa) canela em pó (15g)



www.altoalegre.com.br

Roscas Fritas

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes, acrescentar a farinha de trigo aos poucos até o ponto de enrolar, porém sem deixá-las muito duras. Dar o formato de roscas e fritar em óleo não muito quente, deixar escorrer e passar no **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** misturado com canela em pó.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: 80 rosquinhas



www.altoalegre.com.br