



# ROSQUINHAS COM SABOR DE CASA DE VÓ

## Modo de preparo

- 1 ovo
- 60 ml de leite (1/4 de xícara)
- 60 g de açúcar (4 colheres de sopa)
- 20 g de manteiga (1 colher de sopa)
- 5 g de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 50 g de Amido de milho (1/3 de xícara)
- 160 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara e 1/3)
- 10 g de Fermento químico (2 colheres de chá)

### Para finalizar:

- Açúcar a gosto
- Canela em pó a gosto

## Modo de preparo

- 1) Em uma tigela coloque o ovo, o leite, o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha e misture.
- 2) Junte o amido de milho e mexa mais um pouco.
- 3) Acrescente a farinha de trigo e o fermento químico mexa mais.
- 4) Transfira a massa para a bancada levemente enfarinhada e sove até ficar uma massa lisa.
- 5) Abra a massa em um tamanho de aproximadamente 18x28cm.
- 6) E corte com um aro ou copo e no meio use a parte de trás de um bico de confeitar.
- 7) Abra a massa quantas vezes forem necessárias para fazer mais rosquinhas.
- 8) Frite em óleo quente e deixe dourar dos dois lados.
- 9) Passe no açúcar e na canela.

