

Rosquinha de Canela

INGREDIENTES

- 03 ovos
- 01 kg de farinha de trigo integral
- 04 colheres de sopa rasa de margarina
- 01 xícara de chá de leite
- 01 xícara de chá de açúcar
- 01 colher de café rasa de sal
- 01 colher de sobremesa rasa de canela em pó*
- 02 colheres de sopa rasa de fermento em pó

*** Observação: quantidade de canela pode ser modificada a depender da preferência por sabor mais suave ou mais acentuado

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite e a margarina (derretida). Reserve.
2. Em uma bacia misture a farinha, açúcar, sal, a canela e o fermento. Adicione os ingredientes liquidificado e amasse até obter uma massa que não grude na mão.
3. Faça as rosquinhas no formato e tamanho preferidos e leve ao forno em forma untada ou antiaderente.
4. Assar em forno médio por 25 a 35 minutos.



rendimento 
1,5kg

tempo de preparo 
60 minutos

dificuldade 
média