ORELHA DE ONÇA DA VÓ MARIA

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá

1 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

3/4 de xícara de leite

3 ovos

erva doce a gosto

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o açúcar

Em uma vasilha misture o fubá, a farinha e o fermento

Depois de batido misture o conteúdo do liquidificador com o da vasilha e bata a mão até alcançar uma consistência grudenta, que escorra da colher

Acrescente a erva doce e misture até dar liga

Pegue uma frigideira e coloque um fio de óleo, no fogo baixo

Com uma colher (sopa) pegue uma quantidade de massa e pingue na frigideira

Espere dourar de um lado e depois com o auxílio de um garfo tombe os disquinhos

Por isso é importante espaço entre eles

Observe se ficou bem cozidinho e é só servir

Com café fica uma delícia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7786-orelha-de-onca-da-vo-maria.html