



Escolhida para o Hall da Fama  
Cozinhada por + de 5 pessoas



## Rosquinha para Máquina de Donuts Cadence



**Chef Juni** @Chef\_Juni  
Porto Alegre

### Ingredientes

+ - 30 rosquinhas

100 g farinha de trigo (1 xícara)

75 g açúcar (1/2 xícara)

7 g fermento químico (1 colher de chá)

100 ml leite (1/2 xícara)

1 Ovo

4 colheres de sopa óleo

1/2 colher de café extrato de baunilha

### Instruções de cozinha

- 1 Peneire a farinha (100 g), o açúcar (75 g) e o fermento (7 g) em um bowl.
- 2 Acrescente o ovo (1), o leite (100 ml) e a baunilha (1/2 colher). Misture bem até ficar homogêneo.
- 3 Depois junte o óleo e continue misturando.
- 4 Untar a máquina de donuts desligada, com margarina ou manteiga.
- 5 Preencha, sem transbordar, cada espaço na máquina de donuts.
- 6 Feche a máquina e deixe assar por 6 minutos. A massa vai crescer e ficar com o formato exato de rosquinha.