

## ROSQUINHAS DE NATAL DA AVÓ SOUZETE

### Ingredientes:

- 3 ovos
- 125 g de açúcar
- 8 colheres de sopa de azeite
- 1 limão
- 1 colher de café de canela
- 300 g de farinha
- Óleo q.b. para fritar
- Açúcar e canela para polvilhar



### Confeção:

1. Comece por colocar os ovos e o açúcar num recipiente, batendo com uma colher.
2. De seguida, adicione o azeite, o sumo e a raspa do limão e a canela, misturando tudo muito bem.
3. Adicione aos poucos a farinha, alternando com pequenas quantidades de água morna, amassando.
4. Tape o recipiente com um pano e deixe a massa repousar durante 4 horas.
5. Após a massa ter repousado, divida-a em pequenas porções, enrole-as e dê-lhes a forma de argolas.
6. Frite as argolas em óleo bem quente, deixando-as dourar.
7. À medida que for retirando as argolas do óleo, escorra-as em papel absorvente.
8. Passe as argolas por açúcar misturado com canela.

**BOM APETITE E FESTAS FELIZES!**