ROSCA CASEIRA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 copos (americanos) de leite morno (não pode estar quente)

1/2 copo de óleo

1 copo de açúcar

2 colheres de manteiga (com ou sem sal)

3 ovos inteiros (grandes, se pequenos coloque 4)

60 g de fermento biológico

300 g de frutas cristalizadas ou gotas de chocolate/ goiabada (opcional)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, ovos, óleo, margarina e o fermento biológico.

Bata tudo por aproximadamente 1 minuto.

Em uma vasilha despeje o liquido coloque aproximadamente 800 gramas de farinha.

Despeje a mistura e coloque as frutas.

Misture tudo e acrescente ao poucos o restante da farinha. A massa tem que grudar um pouco na mão.

Sovar por aproximadamente 20 minutos para ativar a fermentação (para obter uma rosca macia quanto mais sovar mas macia ficara).

Em uma superfície lisa, coloque um pouco de farinha e despeje a massa divida em 2 partes.

Faça uma trança com cada uma das 2 partes.

Deixe descansar até dobrar de tamanho. Cobrir com pano ou ate mesmo colocar dentro saquinho plástico (bem maior que a forma) em um lugar mas aquecido aproximadamente 1 hora a 2 horas vai depender tempo se tiver frio demora mas um pouco

Pincele com gema de ovo

Coloque para assar em forno médio por 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13547-rosca-caseira.html