ROSCA SUPERFOFA

INGREDIENTES

4 ovos

3 colheres de fermento biológico seco

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite morno

1 xícara de água morna

1/2 xícara de óleo

farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande despeje o fermento e o açúcar e misture

Despeje o leite, a água morna e o óleo e os ovos mexa bem

Acrescente a farinha até ir dando ponto (a massa ficará mais mole) o ponto ideal da massa será após ser sovada até desgrudar das mãos

Deixe a massa descansar até dobrar o tamanho

Após enrole as tranças colocando na forma deixando crescer mais uns 40 minutos

Asse em forno baixo aproximadamente 160° C ou até dourar

Se preferir faça uma calda com açúcar e passe nas roscas ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1486-rosca-superfofa.html