

ROSCA DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de farinha
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 envelope de fermento seco
- 2 xícaras(chá) de leite morno
- 2 linguiças calabresas raladas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque, os ovos, o açúcar, o sal, o óleo, o leite e o fermento, misture bem e acrescente a farinha aos poucos até desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 35 minutos e, após esse tempo, sove a massa novamente e abra um retângulo, distribua o recheio e enrole como um rocambole e corte em vários pedaços e acomode em uma forma de furo.

Leve para assar até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16440-rosca-de-calabresa.html>