

ROSQUINHAS FOFINHAS

INGREDIENTES

20 g de fermento biológico seco
300 ml de leite morno
8 colheres de (sopa) de açúcar
3 ovos
1 colher de (café) de sal
2 colheres bem cheias de margarina
1 kg de farinha de trigo sem fermento, aproximadamente

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento, o leite morno e o açúcar, mexa com uma colher de pau.

Adicione os ovos, o sal e a margarina.

Misture tudo com as mãos.

Em seguida, adicione a farinha de trigo aos poucos.

Misture bem todos os ingredientes.

Vá mexendo a massa até desgrudar das mãos, caso ainda esteja grudando nas mãos vá acrescentando mais farinha com muita cautela.

A massa deve ficar lisa e desgrudar das mãos.

Feito isso coloque a massa em uma bancada e sove por cerca de 15 minutos.

Junte a massa e forme uma bola, coloque-a dentro da tigela e unte as mãos com óleo de soja e passe em volta da massa as mãos untada.

Cubra a massa com filme plástico e deixe descansar por 40 minutos.

Após descansar retire a massa da tigela e coloque-a em cima de uma bancada.

Abra bem a massa com as mãos e corte-as em vários pedaços de aproximadamente 6 cm.

Role cada pedaço com as duas mãos e junte as pontas e vá torcendo as pontas até formar as rosquinhas.

Coloque as rosquinhas em uma forma untada com óleo e farinha de trigo cubra com um pano e deixe crescer por cerca de 20 a 25 minutos.

Depois de crescidas, pincele se quiser com uma misturinha de gema de ovo e leite.

Preaqueça o forno a 180° C, coloque-as para assar por 15 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19336-rosquinhas-fofinhas.html>