

ROSQUINHAS

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 60 g de fermento biológico fresco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo de milho ou girassol
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o leite no forno até ficar morno.

Dissolva o fermento biológico no leite.

No liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, a margarina e o óleo.

Bata até que se forme uma mistura bem homogênea

Coloque o trigo em uma bacia, coloque a mistura do liquidificador, o leite e misture amassando até que se solte das mãos.

Coloque essa massa para crescer por 50 minutos.

Enrole as roscas, coloque em uma forma untada com manteiga e deixe essa massa crescer mais um pouco.

Após descansar um pouco (aproximadamente 5 minutos) está bom.

Leve para assar em forno preaquecido por 180° C (o tempo de assado é de 5 minutos para cada fôrma ou até que dourem).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19889-rosquinhas.html>