

ROSCA TRANÇA

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) de água
- 2 copos (americano) de leite morno
- 2 ovos
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 20 g de fermento biológico seco
- 1 kg farinha trigo

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o óleo, a água, o leite morno, os ovos, o açúcar e o sal, depois bata.

Em um recipiente, despeje a farinha de trigo, o fermento seco e misture.

Coloque a mistura que foi batida no liquidificador e misture até começar a ficar homogêneo.

Quando a massa não estiver grudando nas mãos, ela já está no ponto.

Caso a massa fique mole, adicione aos poucos a farinha de trigo.

Corte a massa e faça dois rolos compridos, depois trançe-os , deixe a massa crescer na assadeira por 20 minutos.

Asse em um forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 50 minutos ou até que a base da rosca estiver marrom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20573-rosca-tranca.html>