

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 trança-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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20574-rosca-tranca-2.html>