

ROSQUINHA CASEIRA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
45 g de fermento biológico (3 tabletes de 15 g)
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher(sopa) de margarina
1/2 xícara(chá) de óleo de milho ou girassol
3 ovos
2 xícaras(chá) de leite morno
uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo e deixe amornar o leite.

Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, o sal, a margarina, o óleo, o leite morno e o fermento e bata bem.

Coloque em uma tigela a metade da farinha de trigo, adicione o líquido batido no liquidificador e vá misturando aos poucos.

Sove bem a massa até que desgrude das mãos.

Faça as rosquinhas e deixe descansar até que dobre de volume.

Leve para assar em forno médio (180° C) por 30 minutos ou até que esteja dourada (não precisa untar a forma).

Depois de assadas, faça uma calda com uma xícara de açúcar e 1/2 de água, passe por cima das roscas e polvilhe coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20675-rosquinha-caseira.html>