

ROSCA DOCE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 25 g (ou 2 tabletes) de fermento fresco

2 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite morno

1/2 xícara de (chá) de óleo

1/2 xícara de (chá) de água morna

1/2 colher (chá) de sal

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de açúcar

coco ralado seco (a gosto) para salpicar por cima da cobertura

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador, por aproximadamente 5 minutos, todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo.

Despeje o líquido em um recipiente.

Misture a farinha até o ponto da massa descolar dos dedos.

Sove bem a massa, que não deverá ficar dura e ficará um pouco pegajosa (enfarinhe as mãos para que ela não cole).

Deixe crescer por aproximadamente 45 minutos para que a massa cresça bem (dica: ligue o forno por alguns minutos, desligue e coloque o recipiente da massa, coberto com um pano).

Depois de crescida a massa, faça as roscas em forma de trança.

Deixe a massa descansar para crescer novamente (dica: tire uma bolinha pequena de massa e coloque em um copo com água, quando ela subir, meia hora depois asse as roscas).

Após o descanso, asse em forno com a temperatura de aproximadamente 180º C, até que as roscas dourem por cima.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21612-rosca-doce-super-facil.html>