

ROSCA DE GOIABADA

INGREDIENTES

2 copos de leite integral

1 ovo

1/2 copo de óleo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 kg de farinha de trigo

1 pacote de fermento biológico

pedaços de goiabada

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione o leite, ovo, óleo, açúcar, sal e fermento.

Bata por 2 minutos.

Coloque 2 copos de farinha e vá batendo.

Coloque mais um copo de farinha, e a massa vai ficando mais grossa e pesada.

Despeje tudo em um recipiente grande e vá adicionando a farinha e mexendo com as mãos.

O ponto ideal é quando a massa está desgrudando dos dedos.

Use no máximo 1 kg de farinha entre todo o processo do liquidificador e amasse com as mãos, não precisa sovar ou mexer muito.

Cubra a massa com pano de prato e deixe descansar por 1 hora, vai dobrar de tamanho.

Depois divida a massa em 3 partes, abra com o rolo e faça como uma trança ou no formato de croissant.

Coloque pedaços de goiabada no meio da massa, e englobe-os com a própria massa.

Unte uma assadeira e coloque as roscas pra crescer já na assadeira por mais 1 hora ou até dobrar de tamanho.

Pincele gema de ovo com açúcar e leve ao forno médio (180° C a 200° C) por 1 hora aproximadamente ou até assar e ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21836-rosca-de-goiabada.html>