

ROSCA CASEIRA (MASSA DOCE)

INGREDIENTES

2 kg de farinha de trigo

900 ml de aguá (3 xícara e 1/3)

400 g de açúcar (2 xícara e 1/2)

6 colheres (sopa) de margarina

4 ovos

3 colheres de fermento biológico seco

60 g de leite em pó (4 colheres)

30 g de sal (1 e 1/2 colher)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, adicione os ingredientes secos e misture.

Adicione a água, os ovos e misture.

Incorpore os demais ingredientes e continue a bater.

Adicione por último a margarina e misture até obter uma massa homogênea.

Sove bem a massa e deixe descansar até dobrar de volume.

Depois de descansada, modele a massa e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22080-rosca-caseira-massa-doce.html>