

ROSCA RAINHA DA LARISSA

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de água morna (utilize a lata de leite condensado como medida)

1 lata de óleo (utilize a lata de leite condensado como medida)

3 colheres de fermento biológico

1 kg de farinha de trigo

6 colheres de mel

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes com a água morna, misture com o trigo e sove bem a massa.

Deixe a massa descansar por 40 minutos e amasse mais.

Se desejar, misture frutas cristalizadas ou passas, enrole e deixe assar em forno alto (200° C) por aproximadamente 40 minutos.

Após o tempo de assado, passe o mel e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22195-rosca-rainha-da-larissa.html>