

# ROSCA CASEIRA FRITA COM CALDA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

3 ovos

200 ml de água

150 ml de leite

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

3 colheres de margarina

1 colher de óleo

1 sachê de fermento biológico

óleo para fritar

### CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícara de água

1 pacote de coco úmido e adoçado, 50 g (para finalizar)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Amorne o leite e a água juntos, coloque em uma bacia grande o suficiente para sovar a massa depois.

Adicione o fermento e deixe fermentando por 10 minutos.

Enquanto isso, bata no liquidificador os ovos por 3 minutos, acrescente a margarina, o óleo e continue batendo, adicione o açúcar, o sal e bata por 5 minutos.

Despeje essa mistura na bacia onde está o fermento, e vá colocando o trigo aos poucos mexendo com uma colher de pau.

Quando ficar muito pesada, passe a mexer com as mãos, continue acrescentando o trigo até dar o ponto de enrolar, sove bem, deixe um pouquinho da farinha de trigo para enrolar as rosas.

Faça uma bola com a massa, tampe a bacia com um plástico (rolopack) ou pano de prato mesmo e espere que ela cresça, pelo menos 30 minutos.

Pegue a massa, amasse novamente e comece a fazer suas rosquinhas, elas ficam lindas.

Em uma superfície lisa, pegue pequenos pedaços da massa e faça uma tira (nem fina nem grossa) gire uma ponta

para um lado e a outra para o outro lado.

Segure as duas pontas para a rosca ficar bem enroladinha ou faça nozinhos, fica muito lindo também.

Após enrolar toda a massa, cubra com um pano e espere as rosquinhas crescerem, não precisa esperar ela dobrar de tamanho, pois ela cresce bastante na hora de fritar.

Frite em óleo limpo, em fogo médio, para ficarem fritas por dentro.

Doure um lado, depois o outro, escorra em papel toalha e coloque em uma vasilha.

#### CALDA:

Calda: Derreta o açúcar, formando um caramelo.

Acrescente a água e espere que forme uma calda fina, pois quando esfriar ela encorpa um pouco.

Despeje quente mesmo ou passe uma por uma nas roscas, mexa com cuidado, e polvilhe o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22843-rosca-caseira-frita-com-calda.html>