

ROSCA DE NOZ-MOSCADA

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos de leite levemente morno

1/2 copo de óleo

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

2 nozes-moscadas

2 saquinhos de fermento seco biológico

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Separe uma gema para pincelar a rosca, coloque o restante dos ovos numa tigela e mexa.

Acrescente o leite e o óleo e misture.

Junte as nozes-moscadas, o sal e o açúcar e misture.

Junte o fermento com um pouco de farinha e despeje na tigela, acrescentando mais farinha e mexendo com a mão até dar o ponto.

Deixe a massa descansar por 1 hora para crescer.

Faça 3 tiras compridas com a massa e as trançe (vai dar para fazer 4 ou 5 roscas grandes).

Pincele as roscas com a gema e deixe crescer por mais 30 minutos.

Unte e enfarinhe uma forma grande e leve as roscas ao forno a 180° C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar (não é preciso preaquecer o forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24017-rosca-de-noz-moscada.html>