

ROSQUINHAS DOCE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 6 colheres (sopa) de margarina derretida

6 colheres (sopa) de açúcar

CALDA:

Calda: 500 ml de leite quente e adoçado com 250 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o leite, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e o leite condensado.

Aguarde por 15 minutos até que o fermento comece a agir.

Junte os demais ingredientes e sove até que forme uma massa uniforme e macia.

Divida a massa em três partes e abra com auxílio de um rolo.

Pincele as massas abertas com a margarina com açúcar e enrole-as como um rocambole.

Aperte bem e corte em rodela de 3 dedos.

Organize-as em assadeiras untadas e polvilhadas.

Deixe descansar por 40 minutos e leve para assar em forno a 180° C, por 1 hora e 20 minutos ou até que fiquem douradas.

Ao tirar do forno, banhe as roscas com a calda de leite adoçado.

Seja generoso com a calda, ela vai deixar as rosquinhas espelhadas e úmidas.

Aguarde que fiquem mornas e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24225-rosquinhas-doce.html>