

ROSCA DOCE SIMPLES

INGREDIENTES

- 10 g de fermento biológico seco
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de água fria
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 kg de Farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes exceto a farinha de trigo.

Em uma bacia, acrescente o líquido batido e vá adicionando a farinha até que a massa desgrude das mãos.

Tampe com um pano e deixe descansar por uns 25 minutos.

Faça bolas e disponha por uma foma de pudim untada com manteiga.

Deixe descansar até dobrar de tamanho, pincele uma gema sobre a massa e polvilhe açúcar.

Leve ao forno a 200º C por cerca de 20 minutos, depende da potência do forno.

Pode modelar em forma de trança com o mesmo processo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24408-rosca-doce-simples.html>