

ROSCA MINEIRA

INGREDIENTES

3 ovos

3 copos de leite morno

3 colheres (sopa) de margarina

2 e 1/2 copos de açúcar

2 colheres (sopa) de fermento químico

2 colheres (sopa) de óleo

1 kg e 500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o trigo.

Coloque 1 kg de trigo em uma vasilha grande e adicione a mistura do liquidificador.

Mexa bem e vá adicionando o restante do trigo aos poucos, até a massa ficar mais firme.

Sove bastante.

O ponto certo é quando a massa fica firme (não dura), mas grudando um pouco nos dedos.

Lembre-se que para saber o ponto certo você deve lavar as mãos.

Unte a forma com óleo e trigo, para não grudar.

Faça tranças e deixe crescer bem.

Após a massa crescer, pincele com gema de ovo e coloque açúcar por cima.

Leve ao fogo por 30 minutos, aproximadamente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26055-rosca-mineira.html>