

ROSQUINHA KI DELICIA

INGREDIENTES

3 ovos

5 colheres de sopa de achocolatado

75 ml de óleo

75 ml de leite

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

1 kg de farinha de trigo com fermento

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de açúcar

açúcar para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, o açúcar, o achocolatado, a essência de baunilha, o leite e o óleo, até que a mistura fique homogênea.

Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo, até que a massa fique lisa e que não esteja grudando nas mãos.

Unte a forma com um pouco de óleo.

Modele a massa como preferir e coloque na forma.

Asse em forno médio a 240°C por 40 minutos ou até que a parte debaixo da rosquinha fique dourada.

Sirva como preferir.

Caso queira que a rosquinha cresça mais, diminua a quantidade de achocolatado e acrescente mais açúcar na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27416-rosquinha-ki-delicia.html>