

ROSCA AO LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo aproximadamente

100 g de fermento biológico fresco

250 ml de água morna

1 xícara de açúcar

200 g de margarina

5 ovos inteiros

1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Misture 1 xícara de farinha, junto com o fermento biológico fresco e toda a água.

Assim que fermentar vai virar uma "esponjinha".

Reserve

Em outro recipiente, misture os ovos, açúcar, toda a margarina e o sal.

Misture bem e depois acrescente 1 xícara de farinha.

Junte as duas misturas em um recipiente maior e vá acrescentando o restante da farinha aos poucos.

Assim que der o ponto (quando não estiver grudando nas mãos), cubra e deixe a massa crescer por 40 minutos.

Assim que a massa crescer, coloque-a em uma superfície lisa com farinha e vá cortando os pedaços a gosto.

Depois, é só trançá-los como quiser.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28138-rosca-ao-leite-condensado.html>