

ROSCA FRITA EM MODELO NÓ

INGREDIENTES

800 ml de leite

aproximadamente 1 kg de trigo podendo ser mais

2 colheres de sopa cheias de margarina sem sal

5 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

1 ovo inteiro batido a mão

1 sachê fermento biológico seco

leite condensado (opcional)

coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, a margarina em temperatura ambiente, o ovo batido, o açúcar e o sal em uma panela e deixe amornar, não pode esquentar muito e em hipótese alguma ferver.

Após amornar coloque essa mistura em uma vasilha grande.

Abra o sachê de fermento biológico seco e despeje sem misturar com colher.

Espere aproximadamente 20 minutos.

Então coloque o trigo, aos poucos, mexendo.

Use uma quantidade em que a massa pare de grudar nas mãos.

Sove bem a massa e deixe crescer coberta por um pano.

Após crescer pegue pedaços pequenos de massa e faça canudos, modele como se fizesse um nó.

Após fazer os nós frite em gordura quente, cuidado para a gordura não estar exageradamente quente, para não ficar crua.

Coloque sobre papel toalha.

Envolva as roscas em leite condensado e coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29028-rosca-frita-em-modelo-no.html>