

ROSCA DOCE CASEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo aproximadamente

60 g de fermento biológico fresco

1 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de margarina

1/2 xícara de chá de óleo

3 ovos

2 xícaras de chá de leite morno

1 pitada de sal

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Aqueça o leite, o suficiente para que fique morno (temperatura de mamadeira).

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o sal, a margarina, o óleo, o leite morno e o fermento (nunca testei esta receita com fermento biológico seco, por isso recomendo o fresco em tablete).

Coloque em uma tigela metade da farinha de trigo e, em seguida, a mistura do liquidificador.

Mexa até incorporar.

Aos poucos vá colocando o restante da farinha e sove até que desgrude das mãos.

Faça as rosquinhas como preferir e deixe-as descansando até dobrar de volume (cubra com um pano).

Leve ao forno médio em forma untada e enfarinhada por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture em uma tigela a água e o açúcar, dissolvendo-o ao máximo.

Espalhe a calda sobre as roscas e polvilhe o coco ralado em seguida.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30841-rosca-doce-caseira.html>