

# ROSCA DE BATATA-DOCE

## INGREDIENTES

500 g de batata-doce cozida e amassada  
1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno  
3 ovos  
2 colheres (sopa) de margarina  
1/2 xícara (chá) de óleo  
50 g de fermento biológico fresco  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 colher (chá) de sal  
1 kg de farinha de trigo ( se precisar colocar um pouco a mais)  
farinha de trigo para enfarinhar  
margarina e farinha de trigo para untar  
1 gema para pincelar  
5 colheres (sopa) de açúcar cristal

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a batata-doce, o leite, os ovos, a margarina, o óleo, o fermento e o sal.  
Adicione a farinha e misture até desprender das mãos.  
Transfira para uma superfície enfarinhada e sove.  
Cubra e deixe descansar por 1 hora.  
Divida a massa em 4 partes e modele cordões.  
Trance dois por vez, unindo as pontas e formando um círculo.  
Coloque cada rosca em uma assadeira redonda, untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 30 minutos.  
Pincele com a gema e polvilhe o açúcar cristal.  
Leve ao forno médio por 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33224-rosca-de-batata-doce.html>