

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>