

ROSCA DA PAULINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar
2 pacotes (20 g) de fermento biológico
500 ml de leite morno
3 ovos
uma pitada de sal
1 xícara de óleo ou 200 g de manteiga
1 kg e 1 xícara de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Numa bacia misture com as mãos 1 xícara de açúcar, o fermento, o leite e trigo suficiente para formar um mingau na consistência mole (aproximadamente 1 e 1/2 xícara).

Deixe fermentar em local quente, quando o mingau dobrar de tamanho é hora de acrescentar os demais ingredientes. Adicione trigo até o ponto de soltar a massa das mãos e da bacia.

Sove a massa até ela ficar homogênea.

É necessário bater a massa. Você vai levantar a massa e arremessá-la novamente na bacia ou em superfície limpa e untada, faça isso 30 vezes.

Para finalizar pegue três pedaços de massa faça com eles três tiras compridas e trançe como trança de três mexas, corte as beiradas, passe gema de ovo ou açúcar. Coloque em formas untadas apenas com óleo ou manteiga.

Deixe crescer em local quente até que dobre de tamanho. Leve para assar até que fique dourada.

Cuidado calor demais pode crescer rápido e depois fazer murchar as roscas. Frio demais pode fazer não crescer nada. Eu uso a opção aquecer do forno elétrico para crescer o mingau e depois as roscas antes de assá-las.

Rende aproximadamente 6 roscas médias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33430-roscas-da-paulinha.html>