

ROSCA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

150 g de batata cozida

150 g de abóbora japonesa cozida

1 copo de leite morno

1 copo de açúcar

1 copo de óleo

6 ovos

1 colher de sopa rasa de sal

4 tabletas de fermento biológico fresco ou 60 g

1 gema para pincelar

coco ralado e leite condensado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite morno e o fermento, bata por 20 segundos.

Acrescente os ovos , óleo, açúcar, batata, abóbora e o sal, bata por 1 minuto.

Despeje o conteúdo em um refratário, adicione a farinha e sove da ponta dos dedos para o pulso, até obter uma massa lisa que desgrude das mãos.

Faça tiras de aproximadamente 30 cm, junte três tiras e trance a massa, formando uma rosca trançada.

Deixe descansar por 1 hora coberto com um pano branco.

Pincele as roscas com a gema.

Coloque para assar em forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Pincele com leite condensado e despeje o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34852-rosca-deliciosa.html>