ROSCA DA BATATA DA TIA CIDINHA

INGREDIENTES

1 kg e meio de farinha de trigo

2 batatas médias

1 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 xícara (leite)

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de margarina

2 tabletes de fermento fresco ou 30 g

4 ovos

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse tipo purê, reserve.

Amorne o leite e dissolva o fermento.

Faça um creme com um pouco de farinha e deixe fermentar por uns 20 minutos, use uma vasilha grande.Em seguida, junto à este creme, coloque a metade da farinha de trigo e mexa bem misturando até parecer uma farofa.

Acrescente os ovos, o açúcar, o sal, a margarina e o óleo.

Sove bem até que tudo esteja bem misturado.

Junte por último a batata e sove bem.

Vá polvilhando farinha até que a massa fique desgrudada da vasilha e das mãos.

Deixe a massa descansar até dobrar de tamanho, uns 20 minutos.

Faça as roscas, cortando pedaços pequenos com uma faca de cozinha.

Leve para assar em forno já quente.

Quando estiverem douradas já estão assadas.

Faça uma caldinha grossa, de açúcar com água e passe por cima das roscas ainda quentes.

Se gostar,polvilhe coco ralado em cima das roscas antes que a calda seque.

Sirva no lanche da tarde,muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35595-rosca-da-batata-da-tia-cidinha.html