

ROSCA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

50 g de fermento biológico

1 copo americano de água

100 g de margarina

100 g de açúcar ou mel

3 ovos

1 pitada de sal

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 1/2 litro de leite

1/2 xícara de chá de farinha de trigo peneirada

1 e 1/4 de xícara de chá de açúcar

1/2 colher de café de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Em uma tigela coloque o leite e metade do açúcar.

Leve ao fogo e assim que começar a ferver adicione aos poucos a farinha de trigo e o restante do açúcar peneirados juntos.

Acrescente o restante dos ingredientes mexendo constantemente para não empelotar.

Continue cozinhando até a mistura ficar espessa e cremosa.

Espere amornar e cubra a rosca ainda quente.

Polvilhe com coco ralado a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35837-rosca-maravilhosa.html>