

ROSCA ESTRELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos
480 ml de leite
200 g (1 copo) de açúcar
1/2 colher (café) de sal
240 ml de óleo
50 g de fermento fresco
1 kg de trigo
1 gema peneirada misturada com café (para pincelar os pães)

RECHEIO:

Recheio: 2 ovos
1 colher (sopa) de margarina
300 g (1 copo e 1/2) de açúcar
150 g de coco sem açúcar

MODO DE PREPARO

Junte em um liquidificador os ovos, o leite morno, o açúcar, óleo, fermento e o sal.
Bata tudo e despeje em uma bacia.
Coloque o trigo até que solte da mão.
Deixe descansar até que a massa dobre de tamanho.
Abrir a massa, rechear e enrolar com rocambole.
Partir em quantos pedaços desejar e colocar em uma forma untada e polvilhada com trigo.
Espere a massa descansar até que dobre de tamanho.
Pincelar com a gema com café.
Preaqueça o forno em 180°C por 10 minutos.
Deixe assar por aproximadamente 30 minutos (até que doure).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36505-rosca-estrela.html>