

ROSCA NOTURNA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 6 colheres de açúcar

100 ml de leite

1 colher de margarina

1 colher sobremesa de amido de milho

MODO DE PREPARO

À NOITE:

À noite: Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, a água morna, o leite morno, o óleo, a margarina e o sal.

Deixe bater muito antes de desligar.

Coloque o fermento, deixe bater um pouquinho e desligue.

Junte esta mistura à farinha de trigo, em uma vasilha grande, misture bem.

Tampe com um plástico.

No outro dia, na mesa de pedra enfarinhada, coloque a massa crescida.

Sove muito e bata bastante a massa.

Enrole e deixe crescer por 5:00 horas (não precisa ser diretamente no sol).

Leve para assar, passe a cobertura ainda quente.

COBERTURA:

Cobertura: Doure o açúcar sem deixar queimar.

Misture o amido no leite.

Coloque no açúcar com a margarina e deixe ferver até ficar grossinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36751-rosca-noturna.html>