

ROSCA DOCE DE CENOURA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 cenouras picadas e cozidas

1 xícara de chá de leite

3/4 de xícara de chá de açúcar

1 tablete de fermento biológico (15 g)

1/2 xícara de chá de óleo

1 ovo

1 pitada de sal

7 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (podendo variar para mais ou para menos)

2 xícaras de gotas de chocolate

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, com o açúcar e o fermento para misturar bem, depois adicione o óleo e o ovo e bata mais um pouco e por último coloque as cenouras e o sal e deixe bater para misturar bem.

Transfira essa mistura para uma tigela e adicione a farinha de trigo aos poucos e vai trabalhando a massa até ficar uniforme e soltar das mãos.

Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume (40 minutos).

Separe a massa em duas partes, e cada parte separe em mais duas (porque dá para fazer duas roscas).

Se quiser o recheio somente no meio do pão abra as duas partes com rolo de massa, coloque as gotas de chocolate e enrole cada parte como se fosse rocambole e depois faça a trança.

Se quiser as gotas espalhadas por todo o pão, somente misture as gotas com a massa, abra com o rolo separe em dois pedaços e enrole e faça a trança.

Em assadeira untada com margarina e farinha coloque as roscas e deixe descansar por mais 20 minutos.

Pincele a gema e asse em forne preaquecido 200°C por 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37124-roscas-doce-de-cenoura-e-chocolate.html>