

ROSCA SOBERBA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 copo americano ou 100g de margarina

2 ovos

1 colher de chá de sal

1kg de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

20g de fermento biológico instantâneo

1 copo americano de leite morno

RECHEIO:

Recheio: 4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de açúcar para polvilhar a rosca

1 colher de sopa de canela em pó, caso queira pode adicionar mais

2 copos americanos de frutas cristalizadas picadinhas em cubos

1 gema de ovo para pincelar e dourar a rosca

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Em um recipiente grande peneire a farinha de trigo, reservando cerca de 200g para dar ponto à massa

Acrescente o açúcar, o e o fermento.

Misture um pouco, estes são os ingredientes secos.

Acrescente os ovos, a margarina e o leite

Amasse com as mãos e adicione a farinha reservada aos poucos até formar uma massa que não grude nos dedos

Deixe descansar por cerca de 20 a 30 minutos

COMO RECHEAR E FORMAR A ROSCA:

Como recheiar e formar a rosca: Em uma xícara misture a canela e o açúcar

Reserve

Com um rolo de massa, abra em forma de retângulo

Espalhe as frutas cristalizadas por cima de toda a massa

Polvilhe a mistura de açúcar e canela por cima das frutas

Com as mãos enrole a massa como se fosse um rocambole, utilizando uma das laterais menores para iniciar o rolo.

Junte as pontas do rolo formando uma rosca.

Com uma faca bem afiada faça cortes em tiras, passando a faca de dentro para fora do interior da rosca até quase o final do rolo.

Cuidado para não cortar demais.

Deite as tiras para o lado

Pincele a gema de ovo por cima da rosca

Polvilhe com açúcar

Deixe crescer por mais 30 min

Asse em forno pré aquecido à cerca de 180° por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37373-rosca-soberba.html>