

ROSCA FÁCIL

INGREDIENTES

9 colheres de sopa de açúcar

5 gemas

1 colher de sopa de margarina

1 pitada de sal

1 xícara de óleo

2 sachês de fermento granulado

500 ml de leite morno

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos a farinha de trigo.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos até o ponto de soltar das mãos.

Se necessário acrescente mais farinha.

Modele as roscas como preferir, deixe crescer por 30 minutos.

Asse em forno médio de 30 a 40 minutos.

Depois de assadas pincele as roscas com leite condensado e jogue coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38550-rosca-facil.html>