

# 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 rosas como preferir, deixe crescer por 30 minutos.  
Asse em forno médio de 30 a 40 minutos.  
Depois de assadas pincele as rosas 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>