

ROSCA COM LEITE CONDENSADO E PASSAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (medida do leite condensado) de água morna
- 4 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos
- 1 envelope de fermento seco 10 g (Dr.Oetker)
- 1 kg de farinha de trigo mais ou menos
- Passas a gosto
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Colocar a farinha (deixar sempre um pouquinho reservada) em uma tigela grande com o fermento e a água morna.

Misturar os demais ingredientes, deixando as passas para o final.

Passar para uma bancada e sovar até ficar lisinha.

Acrescentar as passas, colocar para crescer em lugar aquecido coberto com um pano de prato ou filme plástico até dobrar de volume.

Após esse tempo dividir a massa em duas partes.

Fazer um trançado e deixar crescer em uma forma grande polvilhada com farinha.

Como eu não tinha uma forma grande com anel no centro coloquei um copo de vidro que possa ir ao forno ou fazer no formato que desejar.

Deixar crescer por mais 30 minutos.

Pincelar a gema e levar ao forno preaquecido por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38624-rosca-com-leite-condensado-e-passas.html>