

ROSCA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) cheias de farinha de trigo (480 g)
- 1 envelope (10 g) de fermento biológico seco
- 1 pitada de sal
- 1 caixinha de preparo para pudim de baunilha
- 2 ovos levemente batidos
- 1 xícara e 1/2 (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de óleo
- mel ou geleia amarela derretida para pincelar
- açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte os ingredientes secos e misture bem.

Adicione os ovos, o leite, a manteiga e o óleo e amasse até homogeneizar.

Sove por uns 7 minutos.

MODELAGEM:

Modelagem: Divida a massa em 6 partes iguais, enrole cordões com 35 a 40 cm de comprimento e trançe-os de 3 em 3. Una as pontas da trança, formando uma anel. Pincele mel ou geleia e disponha as roscas em forma untada e enfarinha e deixe em repouso até dobrar o volume.

Asse no forno moderado preaquecido (180°C por cerca de meia hora ou até dourarem).

Cerca de 5 minutos antes de estarem prontas, retire as roscas do forno, pincele-as novamente com mel ou geleia e polvilhe açúcar. Termine de assar, desenforme e deixe esfriar sobre um grade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38997-rosca-de-baunilha.html>