

ROSCA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

4 xícaras (cha) 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 ate 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 trance-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 enfarinhe e deixe em repouso até dobrar o volume.

Asse no forno moderado preaquecido (180ºC 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.Termino de assar, desenforme e deixe esfriar sobre um grade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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