

ROSKUINHA DE FERMENTO

INGREDIENTES

4 ovos

3 colheres cheias de fermento biológico

1 colher de fermento químico

1 copo de leite morno

10 colheres de açúcar refinado

1 copo de óleo

2 colheres cheias de manteiga

farinha de trigo até dar o ponto

leite (para umedecer)

açúcar (para polvilhar)

opcionais coco (para polvilhar) e erva doce (na massa)

MODO DE PREPARO

Misture o fermento biológico com o açúcar e o leite morno.

Depois coloque o fermento químico, a manteiga e o óleo e misture bem.

Vá acrescentando a farinha de trigo até obter uma massa homogênea (não muito dura).

Amasse bem e deixe crescer.

Enrole as roquinhas.

Deixe crescer novamente.

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 30 minutos.

Depois de assada passe no leite e no açúcar refinado, ou se preferir, no coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39882-rosquinha-de-fermento.html>