

ROSCA ROSA INDIVIDUAL

INGREDIENTES

INGREDIENTES:

Ingredientes: 4 ovos inteiros

14 colheres de açúcar

4 tabletes de fermento para pão (ou 3 colheres de sopa de fermento granulado seco)

4 colheres de óleo

2 colheres de banha ou margarina

1 e 1/2 copo de leite morno

Farinha de trigo até dar consistência e soltar das mãos

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de manteiga

8 colheres de açúcar

3 colheres de coco ralado (ou canela)

CALDA DE LEITE:

Calda de Leite: 1 e 1/2 xícara de leite

1 xícara de açúcar

canela em pó

1 pitada de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Derreta o fermento no leite morno, depois acrescenta os outros ingredientes. Sovar bastante até a massa dar bolhas. Abrir a massa em tiras de uns 15 cm de largura e passar o recheio.

Enrolar como rocambole, cortar as roscas na largura de uns 4 cm e colocar em forma untada. Deixar crescer e assar. Quando estiver quase corada, retirar do forno, despejar leite condensado por cima e voltar ao forno para acabar de assar. Quando estiver assada, retire do forno, despeje um pouco de calda por cima.

Ferver todos os ingredientes da calda por 15 minutos e despejar sobre as roscas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39994-rosca-rosa-individual.html>