

ROSCA BELISCÃO

INGREDIENTES

3 pacotes de fermento de pão

2 ovos

1 colher de margarina

1 xícara de leite

1 colher de açúcar

1 pitada de sal

3 xícaras de farinha de trigo

1 pacote de goiabada

açúcar e canela para polvilhar

calda com açúcar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com os ovos, a margarina, o leite, o açúcar e uma pitada de sal.

Mexa bem e vá colocando a farinha até dar ponto de sovado.

Deixe descansar por 30 minutos.

Faça bolinhas com a massa e recheie com goiabada.

Passe na canela com açúcar e vá montando em uma forma com furo no meio.

Preencha toda a forma com as bolinhas grudadinhas umas nas outras.

Coloque a metade da calda por cima do bolo e ponha para assar por volta de 40 minutos.

Depois coloque o restante da calda e deixe por mais 5 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41229-rosca-beliscao.html>