

ROSCA DE MASSA DE PÃO

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 litro de leite morno

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher e 1/2 (sopa) de fermento biológico seco

2 colheres de (sopa) de açúcar

1 colher de sal (rasa)

farinha até o ponto de massa de pão

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, sal, ovos, a margarina e misture bem.

Depois coloque o leite e o fermento, colocando a farinha aos poucos.

Até ficar uma massa lisinha e que não grude na mão.

Coloque numa bacia e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos.

Depois corte os pedacinhos e enrole como uma cobrinha e faça um nó como um tope.

Depois de todos prontos deixe crescer mais 1/2 hora.

Frite em óleo quente, passe no açúcar com canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42436-rosca-de-massa-de-pao.html>