ROSCA CASEIRA DA LILIAN

INGREDIENTES

2,5 kg de farinha de trigo

12 ovos

4 xícaras de açúcar

500 g de margarina

100 g de fermento biológico

2 xícaras de leite morno

2 xícaras de água morna

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar.

Acrescente o leite, a água e a margarina, misture.

Acrescente o ovo e a canela, misture.

Coloque a farinha aos poucos e amasse ate desgrudar das mãos.

Deixe descansar até dobrar de tamanho em uma vasilha de plástico grande e em local quente.

Enrole e pincele gema de ovo.

Asse em forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44065-rosca-caseira-da-lilian.html