ROSCA TRANÇADA COM RECHEIO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 copo americano de leite morno

200 g de margarina em temperatura ambiente

2 colheres (sopa) fermento fresco

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

4 ovos grandes ou 5 médios

800 g de farinha de trigo mais ou menos

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador menos a farinha de trigo, despeje numa vasilha e deixe descansar por 10 minutos tampada com um pano de prato.

Passado esse tempo acrescente a farinha até dar o ponto sove por uns 2 minutos e deixe descansar novamente até dobrar de volume, cerca 1 hora.

Depois de crescida divida a massa e 3 partes e cada parte divide em 3 tiras abra cada tira com o rolo coloque o recheio no comprimento das tiras mas sem por nas laterais ,só no centro das tiras,senão a massa não cola na outra pra fechar as tiras.

Enrole pelas laterais, junte as 3 tiras e trance, coloque em forma untada e enfarinhada,deixe crescer novamente por mais ou menos uns 40 minutos.

Leve para assar em forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar assim que assar pincele com leite condensado e salpique coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45466-rosca-trancada-com-recheio-de-beijinho.html