ROSCA DE BOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 colheres de fermento biologico

1 copo de leite morno

3 ovos

3 colheres de manteiga

3 colheres de açucar

1 pitada de sal

Farinha até dar ponto para desgrudar das mãos (cerca de 700 g)

FAROFA:

Farofa:1 pacote de coco ralado

2 colheres de manteiga

2 colheres de açucar

CALDA:

Calda:1 xícara de água

1 xícara de açúcar

11 colheres rasas (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha.

Coloque os ingredientes batidos num recipiente e vá colocando farinha aos poucos até o ponto de desgrudar das mãos.

Sovar muito bem nessa parte, para que a massa cresça e fique bem macia.

Deixar crescer durante 15 minutos.

Enquanto isso pode preparar a farinha:

Misture o coco ralado com o açucar e a manteiga até formar uma farinha.

Ela fica em ponto de farinha mesmo, não úmida não seca.

Aproveite para untar e enfarinhar uma forma redonda, não pode ser uma forma muito pequena, e é melhor uma

forma de fundo falso.

Voltando para a massa, prepare bolinhas e as recheie com pedaços de goiabada.

As bolinhas podem ser de tamanho à gosto, um pouco menores ou um pouco maiores, para um tamanho mediano de bolinha rende cerca de 15 pãezinhos.

Passar as bolinhas com a farinha preparada anteriormente e colocá-las na forma lado a lado, com um pequeno espaço entre elas, mas não muito longe umas das outras

Esperar crescer até dobrar de tamanho (cerca de 45 minutos a 1 hora).

Elas vão juntar, é normal mais na hora que ela forem ser consumidas as bolinhas se desgrudam, por já terem sido untadas com a farinha.

CALDA:

Calda:Juntar o açúcar, a água e a canela e deixar ferver até ponto de calda.

Essa calda figa com uma consistência um pouco gelatinosa, é normal.

Com as bolinhas já crescidas, jogar por cima a calda e levar ao fogo médio por mais ou menos 35 minutos ou até você enfiar uma faca no meio de uma bolinha e a faca sair limpa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46595-rosca-de-bola.html