

ROSCA BAIANA

INGREDIENTES

- 1 copo de óleo
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 1 pacote de erva-doce
- 3 copos de leite morno
- 1,5 kg de farinha de trigo sem fermento
- 100 g de fermento para pão

MODO DE PREPARO

Misturar o fermento, o sal e o leite, deixe crescer por 10 minutos, depois misture os outros ingredientes e deixe descansar por mais 20 minutos.

Enrolar as roscas deixar descansar por 10 minutos e fritar em óleo quente passar na açúcar com canela e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47249-rosca-baiana.html>