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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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