ROSCA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca cozida e amassada

2 envelopes de fermento frmix para pão

1 copo de leite morno

1 xícara de açúcar

6 colheres de óleo

2 colheres de manteiga

1 colher rasa de sal

4 ovos

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno.

Junte o açúcar, a mandioca, o óleo, a manteiga, o sal e os ovos batidos como para pão de ló (primeiro bata as claras, depois junte as gemas uma a uma, sempre batendo).

Misture tudo muito bem, amassando e juntando trigo até obter uma massa de boa consistência.

Trabalhe até que a massa fica elástica, deixe por duas horas, cubra a massa com um pano de prato.

Enquanto isso faça as roscas e deixe crescer novamente, coloque uma bolinha de massa em um copo de água, quando esta subir está na hora de levar para assar.

Após assada, ainda quente, pincele com o preparo de manteiga, leite condesado e açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49574-rosca-de-mandioca.html