ROSCA DOCE DA PRETA

INGREDIENTES

1 kg de trigo

9 colheres de açucara

1 e 1/2 colheres de fermento

1/2 colher de melhorador de pão

3 colheres de sopa de oléo

2 colheres de manteiga bem cheia

1 ovo

400 a 500 ml de água natural

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos.

Abra a mistura no meio e coloque os engredientes molhados.

Misture levemente os molhados e misture aos poucos o restante dos outros ingredientes e acrescente a água aos poucos.

Amasse bem até que despregue das mãos, deixe descansar por alguns minutos.

Cilindre a massa e faça tranças, deixe crescer até que dobre de tamanhos.

Asse em forno alto, sem deixar que asse muito, caramelize por cima e polvilhe coco ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50294-rosca-doce-da-preta.html