

# ROSCA RAINHA DE BATA DOCE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo  
2 e 1/2 xícaras de batata doce amassada  
15 g de fermento biológico seco  
2 xícaras (chá) de leite morno  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 ovo

### RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de leite  
1 colher (sobremesa) de canela em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Dissolva o fermento na metade do leite morno, acrescente a margarina e mexa bem. Adicione a esta mistura a batata doce amassada, o ovo a margarina e o restante do leite. Misture tudo muito bem. Aos poucos vá adicionando a farinha de trigo, sovando muito bem a massa por aproximadamente 15 minutos e deixe descansar por cerca de 1 hora e 30 minutos em um local que não esteja frio. Quando a massa crescer (Pois ela triplica de tamanho) e tiver passado o tempo necessário, unte uma forma redonda média e faça bolinhas médias de massa, cobrindo toda a assadeira, nos espaços vazios, faça rolinhos longo e coloque sobre eles.

Deixe a massa crescer por mais 30 minutos. Leve ao forno moderado 200°C para assar. Quando estiver um pouco dourado, faça uma mistura do leite e canela e pincele por cima e deixe concluir o processo de assar. Fica uma rosca muito bonita e saborosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/50543-rosca-rainha-de-bata-doce.html>