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 triplca 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50543-rosca-rainha-de-bata-doce.html