

# ROSCA DE BATATA

## INGREDIENTES

1 prato fundo de batata cozida  
7 ovos  
4 colheres (de sopa) de manteiga de leite  
1 pitada de sal  
1/2 litro de leite  
2 colheres de banha (de sopa)  
3 colheres de fermento (de sopa)  
1 prato funà vontade  
Farinha até o ponto

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno e junte a banha e a manteiga.

Acrescente os demais ingredientes inclusive a batata previamente cozida e passada no espremedor ainda quentes.

Aos poucos vá acrescentando a farinha de trigo sovando-se muito bem. Para que não grude, coloque um pouco de óleo na bacia e continue amassando. A massa deve-se ser mole. Deixe crescer. Faça as rosas enfeitando-as com ameixas pretas. Depois de assadas, ainda quentes regue-as com leite morno bem açúcarado e cocô ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52522-rosca-de-batata.html>