

# 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 roscas enfeitando-as com ameixas pretas. Depois de assadas, ainda quentes regue-as com leite morno bem açúcarado e cocô ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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