ROSCA SUPER FOFA

INGREDIENTES

1 kg trigo

2 copos(americano) leite morno

1 xícara (chá) açúcar light bem cheia

250 g de manteiga

4 ovos

2 colheres (sopa) de fermento biológico

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o leite morno em uma vasilha grande junto com o fermento, mexa bem e acrescente um pouco de trigo até ter a consistência de mingau.

Deixe crescer até dobrar de volume. Acrecente os demais ingredientes (exceto o óleo), os ovos e a manteiga devem estar em temperatura ambiente. Sove bem. Amassa ficará um pouco grudenta, acrescente o óleo, sove novamente.

Se possível pegue a massa bata ela dentro da vasilha com bastante força, isso a ajudará ficar mais macia.

Leve para crescer novamente. Pegue a massa, tire pedaços iguais, faça rolinhos compridos, faça tranças (devem ser finas pois crescem muito), deixe crescer novamente. Pincele com gema de ovo e se desejar espalhe açúcar por cima e leve ao forno que já deve estar bem quente. A temperatura do forno deve ser alta, pois quanto mais ela demorar no forno, mais ressecada e dura ela ficará.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52843-rosca-super-fofa.html