

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. Acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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