ROSCA DOCE DE POLVILHO AZEDO

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

1 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) cheias de margarina (pelo menos 65% de lipídios)

2 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura máxima.

Em uma vasilha coloque 3 xícaras de polvilho e reserve.

Em uma panela junte a água, a margarina e o sal levando ao fogo até levantar fervura.

Com a ajuda de uma colher escalde o polvilho acrescentando a mistura fervente aos poucos e mexendo bastante.

Acrescente os ovos e o açúcar num canto da vasilha, bata levemente os ovos e o açúcar com a ajuda da colher e em seguida misture bem com o restante da mistura.

Coloque o restante do polvilho e comece a amassar a mistura até que ela desgrude das mãos.

Coloque a massa sobre uma superfície lisa e vá sovando a mesma até que se obtenha uma massa homogênea e macia.

Divida a massa em 6 ou 7 porções de tamanhos iguais e modele-as como preferir (costumo deixar em formato de bastão para caber mais na mesma forma).

Coloque as roscas numa forma sem untar.

Se você tiver papel alumínio, coloque um pedaço entre o fundo da forma e a grade do forno assando-as por aproximadamente 40 minutos ou até que elas fiquem bem crescidas e comecem a dourar.

Caso não tenha papel alumínio, vire-as na metade do tempo para que não queimem embaixo.

Estas roscas ficam bem macias por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52898-rosca-doce-de-polvilho-azedo.html