

ROSCA DE REIS SEM FRUTAS

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento para pão
2 colheres de açúcar
1/2 xícara de água morna
1 xícara de farinha de trigo
3 ovos
1 copo (requeijão) de leite morno
1 xícara de açúcar
100 g de margarina
1 colher (chá) de sal
Mais ou menos 1/2 kg de farinha de trigo
100g de castanha do Pará triturada grosseiramente
100g de amendoas laminadas
100g de tamaras secas trituradas
cerejas em caldas a gosto
1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Para a esponja coloque em uma bacia grande o fermento com o açúcar e dissolva o fermento.

Junte a água, mexa bem e acrescente a farinha.

Cubra com um pano limpo e deixe descansar até dobrar de volume.

Depois da massa ter crescido adicione os ovos inteiros, misture um pouco, junte o leite, a margarina, amasse bem com as mãos.

Junte o sal e o açúcar e amasse acrescentando a farinha de trigo até ao ponto de soltar das mãos.

Fica uma massa bem macia.

Divida a massa em cinco partes iguais.

Em uma outra bacia misture as castanhas trituradas, as amêndoas e as tâmaras, misture tudo.

Pegue uma porção da massa, abra e recheie com um pouco das frutas e cerejas picadas.

Faça uma rosca e por cima coloque cerejas cortadas ao meio.

Coloque em uma forma untada levemente com óleo e deixe dobrar de tamanho.

Quando for levar para assar ligue o forno e deixe aquecer um pouco.

Passa ovo batido sobre a rosca e salpique açúcar por cima.

Leve para assar até dourar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54991-rosca-de-reis-sem-frutas.html>