ROSCA INTEGRAL DE RAPADURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo branca

1/2 kg de farinha de trigo integral

100 g de fermento para pão

2 copos grandes de melado de rapadura

3 copos grandes de água morna

1/2 copo grande de óleo

2 colheres bem cheias, de sopa, de margarina ou manteiga

1 colher de chá de sal

3 ovos

Usar como medida o copo de requeijão

RECHEIO:

Recheio:Frutas cristalizadas, passas molhadas em alguma bebida, ameixas picadas, açúcar cristal ou

coco ralado, açúcar cristal ou mascavo, ricota ralada, canela em pó, cerejas sem a calda

MODO DE PREPARO

Fazer o melado de rapadura, levando-a ao fogo com um copo grande de água, até derreter. Coar em coador de chá.

Colocar o fermento para derreter com sal, em vasilha funda.

Juntar a ele, o melado morno e um pouco de farinha para levedar.

Deixar esta mistura crescer.

Acrescentar os ovos, o óleo, a margarina ou manteiga, batendo bem a cada adição, alternando com a água.

Agregar as farinhas aos poucos e sovar bastante.

Se necessário, acrescentar mais farinha, até dar o ponto de soltar das mãos.

A massa deve ficar macia e elástica, sendo bem trabalhada .

Colocá-la para crescer, bem tampada com plástico e um pano, em local abafado.

Abrir a metade da massa em uma superfície lisa e enfarinhada, em forma de grande retângulo.

Espalhar o recheio de sua preferência. Na extremidade por onde se vai começar enrolar, pode-se colocar tiras de cerejas e, ao lado destas, tiras de ameixas secas, demolhadas.Teremos então, duas fileiras ao longo do rocambole, na parte próxima ao nosso corpo. Depois de assada, ao fatiar, o recheio fica centralizado

Começar a enrolar sem deixr entrar ar, ficando mais apertada a massa.

Colocar as roscas em formas de bolo inglês ou de pão de forma, de tamanho médio, ou seja que mede 24 cm de comprimento na parte interna. Estas devem estar untadas e enfarinhdas.

Para cortar as roscas no tamanho certo, colocar a forma por cima do racambole e ir cortando uma por uma

Realizar o mesmo procedimento com a outra metade da massa.

De novo levar para crescer em local abafado e bem cobertas.

Quando estiverem bem crescidas e fôfas, pincelar gema diluída em leite ou óleo ou café.

Salpicar uma mistura de açúcar cristal, canela, coco e queijo ralado (meia cura) por cima da rosca.

Assar em temperatura média de 180 graus.

Para conservá-las fresquinhas, embalar em plástico próprio e congelar.

Para usar, basta retirar 1/2 hora antes de servir e deixar em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55629-rosca-integral-de-rapadura.html