ROSCA DA MAGALI

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 tabletes de fermento para pão

1/2 lata de leite morno (mesma lata do leite condensado)

1/2 lata de óleo

1 lata de água

4 ovos

Aproximadamente 1 kg de farinha de trigo

1 ovo para pincelar as roscas

MODO DE PREPARO

Colocar os 3 primeiros ingredientes em uma vasilha, mexer até dissolver o fermento. Acrescentar o restante dos ingredientes e sovar por 10 minutos.

Deixar descansar até dobrar de volume. Fazer as roscas e deixar descansar por mais 1 hora.

Fazer uma bolinha com a massa e colocar em um copo com água, assim que a bolinha subir, pincele as roscas com a gema do ovo. Com o auxilio de uma peneira, pulverizar açúcar cristal sobre as rosca e levar para assar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55809-rosca-da-magali.html