

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 auxílio de uma peneira, pulverizar açúcar cristal sobre as roscas e levar para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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