ROSCA DOCE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

2 ovos

1 colher (sopa) de margarina

1/2 colher (sopa) de sal

40 ml de óleo de soja

2 ou 3 colheres (sopa) de açúcar

1 pacotinho de fermento biológico seco instantâneo

10 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo

Coloque a mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo aos poucos, até dar o ponto de não grudar nas mãos

Sove a massa por uns 10 minutinhos e depois modele

Deixe descansar de 40 minutos a 1 hora

Leve para assar no forno preaquecido e deixe de 25 a 30 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6917-rosca-doce-de-liquidificador.html