ROSCA DOCE CARAMELO

INGREDIENTES

80 g de fermento fresco ou 2 sachês de fermento seco

280 g de leite morno

50 g de açúcar cristal

1 kg de farinha aproximadamente

4 ovos

120 g de óleo

1 colher (café) de sal

400 g de leite condensado

MODO DE PREPARO

Misture o fermento e o açúcar até que os dois se dissolvam

Se optar pelo uso do fermento biológico seco, essa etapa da dissolução não ocorrerá, é só adicionar o leite e homogeneizar tudo

Adicione o leite morno e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos

Adicione a farinha, os ovos, o óleo, o leite condensado e sove na planetária por aproximadamente 15 minutos

Deixe descansar por aproximadamente 1 hora em local abafado (coloque um filme plástico na tigela para abafar)

Divida a massa em 4 partes e modele uma a uma como preferir

Leve ao forno até dourar

Essa massa super aceita recheios, brigadeiros, doces caseiros, queijo com goiabada ficam deliciosos e nessa massa, então e abuse da criatividade

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7809-rosca-doce-caramelo.html