ROSCA FOFINHA FÁCIL

INGREDIENTES

800 g de farinha de trigo (até dar o ponto da massa macia e desgrudando das mãos)

7 colheres (sopa) de açúcar

4 ovos

2 copos de leite morno (300 ml)

2 colheres bem cheia de margarina (70 g)

2 colheres de fermento biológico seco (20 g)

1 colher (café) rasa de sal (5 g)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha adicione o fermento, o leite, o açúcar

Misture levemente e acrescente 3 ovos, a margarina e o sal

Sove a massa por cerca de 10 a 15 minutos

Passe um pouco de óleo sobre ela pra não dar casca e cubra

Deixe descansar por 40 minutos

Corte pedaços do tamanho que preferir e enrole as roscas

Polvilhe só farinha de trigo na forma de sua preferência

Pegue o ovo restante, um pouco de leite e faça uma mistura

Pincele sobre as rosquinhas já crescidas

Quando for fazer as roscas já coloque o forno para aquecer a 180

As roscas demoram cerca de 7 a 9 minutos para estarem totalmente assadas e douradas

Quando saírem do forno pincele margarina sobre elas quentes para ficarem super brilhantes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8097-rosca-fofinha-facil.html