

ROSCA DE LEITE CONDENSADO DA TEREZA

INGREDIENTES

- 1 kg de trigo
- 1/2 copo de óleo
- 1 ovo
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca (mesma medida do leite condensado)
- 1/2 xícara de leite (para misturar no fermento biológico)
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, ovo, leite condensado e o leite de vaca; reserve

Misture separado o fermento biológico no leite

Coloque a mistura reservada em uma vasilha

Em seguida, acrescente a mistura do fermento

Despeje o trigo e mexa até desgrudar da mão

Deixe a massa descansar por 2 horas

Após crescer a massa, enrole como rosquinha

Deixe descansar por mais 15 minutos

Asse no forno em na temperatura de 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10724-rosca-de-leite-condensado-da-tereza.html>