

ROSCA DE MASSA MOLE DE 10 MINUTOS, CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO! DELÍCIA!

INGREDIENTES

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>500 g de polvilho azedo</p>

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>5 g de sal</p>

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>20 g de açúcar</p>

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>150 ml de óleo</p>

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>4 ovos</p>

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>água para dar ponto</p>

<p class="product-entry ingredient"><i class="fa fa-check" aria-hidden="true"></i>açúcar cristal</p>

MODO DE PREPARO

Misture todos os cinco primeiros ingredientes e vá acrescentando água até dar ponto.

Fica cremoso, mas firme.

Coloque em saco de confeitar com bico pitanga, colocar em forma untada e enfarinhada com farinha de arroz, em forma de rosca, e polvilhar com açúcar de confeiteiro.

Assar em forno pré-aquecido a 200º por 30 min.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13738-rosca-de-massa-mole-de-10-minutos-crocante-por-fora-e-macia-por-dentro-delicia.html>