

ROSCA DE LEITE CONDENSADO MAIS FÁCIL DO MUNDO, MASSA FOFINHA IGUAL DE PADARIA!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de óleo (mesma medida da de leite condensado)
- 1 lata de leite (a mesma medida da de leite condensado)
- 4 ovos
- 2 saquinhos de fermento biológico em pó fleischmann (20g)
- 1 kg de farinha de trigo (e mais um pouquinho para chegar no ponto até a massa desgrudar das mãos)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes menos a farinha, no liquidificador e bata por 2 minutos

Depois em uma bacia grande coloque os ingredientes batidos e junte a farinha aos poucos, até dar o ponto de soltar das mãos

Sove bem a massa para que cresça (não tenha preguiça esse é o segredo para ficar fofa)

Em seguida enrole a massa no formato que desejar

Coloque nas assadeiras e deixe crescer por 1 hora

Aqueça o forno antes de colocar os tabuleiros de rosca

Depois coloque no forno e asse por 30 minutos (dependendo da temperatura de cada forno, pode ser mais de 30 minutos ou menos)

Depois de assadas, jogue a calda que desejar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14247-rosca-de-leite-condensado-mais-facil-do-mundo-massa-fofinha-igual-de-padaria.html>