

ROSCA MINEIRA DA ROÇA

INGREDIENTES

3 ovos
1 gema de ovo (para pincelar a rosca)
3 copos de leite morno
3 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 copo de açúcar
2 colheres (sopa) de fermento químico
2 colheres (sopa) de óleo
1,5 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o trigo
Coloque 1 kg de trigo em uma vasilha grande e adicione a mistura do liquidificador
Mexa bem e vá adicionando o restante aos poucos, até a massa ficar mais firme
Sove bastante
O ponto certo é quando a massa fica firme (não dura), mas grudando um pouco nos dedos
Lembre
Unte a forma com óleo e trigo, para não grudar
Faça tranças e deixe crescer bem
Com a massa bem crescida, pincele com a gema de ovo e um pouco de café, depois polvilhe açúcar cristal
Leve ao fogo alto, por aproximadamente 30 minutos
Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1504-rosca-mineira-da-roca.html>