

ROSCA PERFEITA DA VÓ OLINDA, É A MAIS GOSTOSA QUE EU JÁ COMI!

INGREDIENTES

Leite morno - 1 litro

Tabletes de fermento biológico - 2 ou duas colheres de sopa

Açúcar - 10 colheres de sopa

Farinha de trigo peneirada - 1 kg

Ovos - 8

Açúcar refinado - 20 colheres de sopa

Óleo - 1 copo

Manteiga - 2 colheres

Sal - 1 colher

MODO DE PREPARO

Coloque na bacia 2 tabletes e fermento biológico ou duas colheres de sopa, 10 colheres de sopa de açúcar, misture bem para dissolver o fermento o açúcar.

Acrescente 1 litro de leite morno. Misture.

Acrescente 1 kg de farinha de trigo peneirada. Misture bem e bata com a mão até soltar bolhas.

Prepare uma bacia grande, unte com óleo, despeje essa massa, cubra com peneira pano de prato leve para crescer. (de preferência ao sol).

Enquanto isso, prepare um creme, batendo na batedeira, 8 ovos inteiros com 20 colheres de sopa de açúcar refinado.

Junte depois 1 copo de óleo, 2 colheres de manteiga.

Torne a bater, depois junte a mistura com a mão e bater até ficar fino (vai soltar bolha).

Coloque 1 colher de sobremesa de sal. Misture bem.

Engrosse com farinha de trigo, até dar o ponto de desgarrar (teste cortar com a faca num pedaço da massa, para ver se não gruda na faca).

10. Enrole as roscas e deixe crescer.

11. Asse em forno pré aquecido 180 ° C.

12. Depois de assada, passe por cima, enquanto quente, uma caldinha de açúcar cristal misturado com um pouco de água fervendo.

Obs:

Se quiser fazer uma rosca folhada, faça uma farofa de queijo ralado com açúcar cristal e canela em pó.

Abra a porção da massa, recheie como rocambole, leve para crescer e depois leve ao forno para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15201-rosca-perfeita-da-vo-olinda-e-a-mais-gostosa-que-eu-ja-comi.html>