

# 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.

©2024 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>