

ROSQUINHAS SIMPLES DA SANDRA, SUPER DELICIOSAS!

INGREDIENTES

10 g de fermento para pão
1/2 xícara (chá) de açúcar
150 ml de leite morno (não quente)
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 ovo
1/2 colher (chá) de sal
450 g de farinha de trigo
1 gema + 2 colheres de leite (para pincelar)
1 colher (sopa) de manteiga (para pincelar)

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, junte o fermento com o açúcar e o leite morno. Misture bem e adicione a manteiga, o ovo e misture novamente. Em seguida acrescente o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e misturando com uma colher. Quando a massa começar a pesar na colher, comece a sovar ela com as mãos.

DICA: Se a massa ficar muito mole, adicione um pouco mais de farinha de trigo. Se ficar meio dura, adicione um pouco de leite.

Sove a massa por cerca de 15 minutos, até que ela fique bem lisa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15250-rosquinhas-simples-da-sandra-super-deliciosas.html>