

ROSCA SUPERFOFA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 colheres de fermento biológico seco
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara de água morna
- 1/2 xícara de óleo
- farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande despeje o fermento e o açúcar e misture

Despeje o leite, a água morna e o óleo e os ovos mexa bem

Acrescente a farinha até ir dando ponto (a massa ficará mais mole) o ponto ideal da massa será após ser sovada até desgrudar das mãos

Deixe a massa descansar até dobrar o tamanho

Após enrole as tranças colocando na forma deixando crescer mais uns 40 minutos

Asse em forno baixo aproximadamente 160° C ou até dourar

Se preferir faça uma calda com açúcar e passe nas roscas ainda quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/1486-rosca-superfofa.html>