



PROVOPAR-PR
AÇÃO SOCIAL

ROSCA DE COLHERADA

MARCIA DAS DORES DE MOURA

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água morna
- 1 copo americano de óleo
- 3 colheres (sopa) de fermento de padaria
- 1 pitada de sal.

MODO DE

PREPARO:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, em seguida despejar em uma vasilha. Pegue um kL. de farinha de trigo e retire um copo cheio, o restante do trigo você adiciona nos ingredientes que estão na vasilha aos poucos, e misture bem com uma colher de pau, em uma forma untada, coloque as colheradas e deixe crescer até encher a forma, mais ou menos 30 minutos, após esse tempo leve para assar por uns 20 ou 25 minutos.

CALDA:

- 1 copo americano de açúcar
- 1 copo de leite

MODO DE PREPARO:deixe ferver até engrossar, e espalhe em cima da rosca ainda quente, e por último polvilhe coco ralado.

E bom apetite!

Obs: (A rosca da foto foi preparada e pela Sr^a Olga Tano. É uma maravilha.)

