

RECEITA DE: ROSCA DOCE:

Micheli Bomtempo



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado.
- a mesma medida menos 2 dedos de óleo
- 1 lata de água morna.
- 4 ovos inteiros.
- 1 colher (café) de sal.
- 2 pcts de fermento biológico seco (fermix) 20 grs.
- 2 colheres (sopa) de margarina.
- 900 grs de farinha de trigo.

MODO DE PREPARAR:

No liquidificador, bater todos os ingredientes menos a farinha, depois de batido, coloque em um recipiente e vá adicionando a farinha aos poucos. Misture bem .A massa fica um pouco mais firme que a de bolo. Deixe descansar por uma hora. Unte uma forma grande ou 2 formas de pudim, ela dobra de volume. Vá adicionando em colheradas na forma, para ficar em forma de rosca. Deixe descansar por mais 20 minutos e leve para assar, por uns 25 a 30 minutos. Depende do forno. Faça uma calda de açúcar, ou de leite condensado com coco. Não precisa ir ao fogo só misture e jogue em cima da rosca.