



# RECEITAS DA FIA

## Rosca de leite condensado e creme

[www.receitasdafia.com/receitas/rosca-de-leite-condensado-e-creme](http://www.receitasdafia.com/receitas/rosca-de-leite-condensado-e-creme)

Complemente sua fonte de renda com essa deliciosa rosca doce de leite condensado.

Rosca de leite condensado e creme

 90 min

 2 roscas grandes

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 xícara de leite morno
- 1 lata de leite condensado
- 20 g de fermento biológico seco
- 1 colher de (chá) de sal
- 4 colheres de (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 3 ovos inteiros
- 6 xícaras de chá de farinha de trigo (+ ou - 1 kg)

#### CREME

- 4 xícaras de (chá) de leite quente
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 4 gemas peneiradas
- 8 colheres de (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres de (sopa) de margarina
- 2 colheres de (chá) de essência de baunilha

## Modo de Preparo

1. Em uma bacia coloque: 1 xícara de chá de farinha de trigo 1 xícara de chá de água 20g de fermento biológico seco
2. Em seguida, em uma vasilha bata bem os ovos (gemas peneiradas) com o leite condensado depois acrescente, sal, margarina e o leite e bata mais um pouco até misturar bem os ingredientes junte o fermento e mexa novamente, vá colocando aos poucos a farinha de trigo até que fique uma bola. Coloque em uma superfície e sove por pelo menos uns 10 minutos.
3. Acrescente farinha se necessário, mas tenha cuidado a massa não deve ficar dura. Coloque em uma vasilha cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume
4. Após o crescimento, divida a massa em seis partes e com três partes modele em formato de trança deixe crescer novamente. Pincele com gema e leve para assar até fique dourada.

## CREME

1. Coloque em uma panela a margarina e leve ao fogo, quando estiver derretida a margarina acrescente a farinha de trigo e deixe fritar um pouco depois acrescente a metade do leite quente mexa bem; Se empelotar não tem problema depois coloque no liquidificador e bata com o restante do leite ainda fervendo.
2. Com o liquidificador ligado vá colocando as gemas e bata até misturar bem.
3. Volte para a panela mexa até cozinhar o creme depois de cozido desligue o fogo mexa um pouco para esfriar, acrescente a baunilha misture bem e deixe esfriar para que possa ser usado.
4. Após a rosca assada, decore com o creme usando um saco de confeitar com bico pitanga, polvilhe coco ralado por cima para decorar.