Rosca de Leite Condensado Especial

www.receitasdafia.com/receitas/rosca-de-leite-condensado-especial

Satisfaça seus desejos com nossa Rosca de Leite Condensado Especial. Uma combinação irresistível de maciez e doçura que vai encantar seu paladar. Delicie-se com essa tentação que é perfeita para qualquer ocasião especial!

90 min 4 unidades

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 e 1/2 xícara de chá de água
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o fermento, a água, o leite condensado, a manteiga e os ovos até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione a farinha de trigo aos poucos e amasse vigorosamente até a massa desgrudar das mãos.
3. Modele pequenas bolinhas com a massa e distribua-as em uma forma de pudim untada com manteiga.
4. Deixe a massa descansar e crescer em um local quente até dobrar de tamanho.
5. Após o crescimento, pincele as roscas com gemas e polvilhe açúcar cristal por cima para dar um toque especial.
6. Leve as roscas ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 40 minutos ou até dourarem.
7. Retire do forno, aguarde esfriar e prepare-se para saborear essa delícia!