

Rosca de Leite Condensado



Autor: Arménia Vieira Borges

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água
- $\frac{1}{2}$ lata de óleo ou 250 g de margarina
- 3 colheres de fermento (100 g)
- 2 colheres de açúcar refinado
- 3 ovos
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 pouco de canela
- 1 kg de farinha de trigo

Modo de fazer:

Ponha tudo no liquidificador (menos a farinha) e bata durante 10 minutos, despeje numa vasilha e adicione a farinha de trigo e amasse até obter massa redonda. Enrole as roscas e coloque em tabuleiros untados, deixe crescer e leve ao forno brando. Depois de assadas, passe mel com coco, calda com canela ou manteiga, como quiser.

Se quiser pode-se colocar passas no meio da massa.