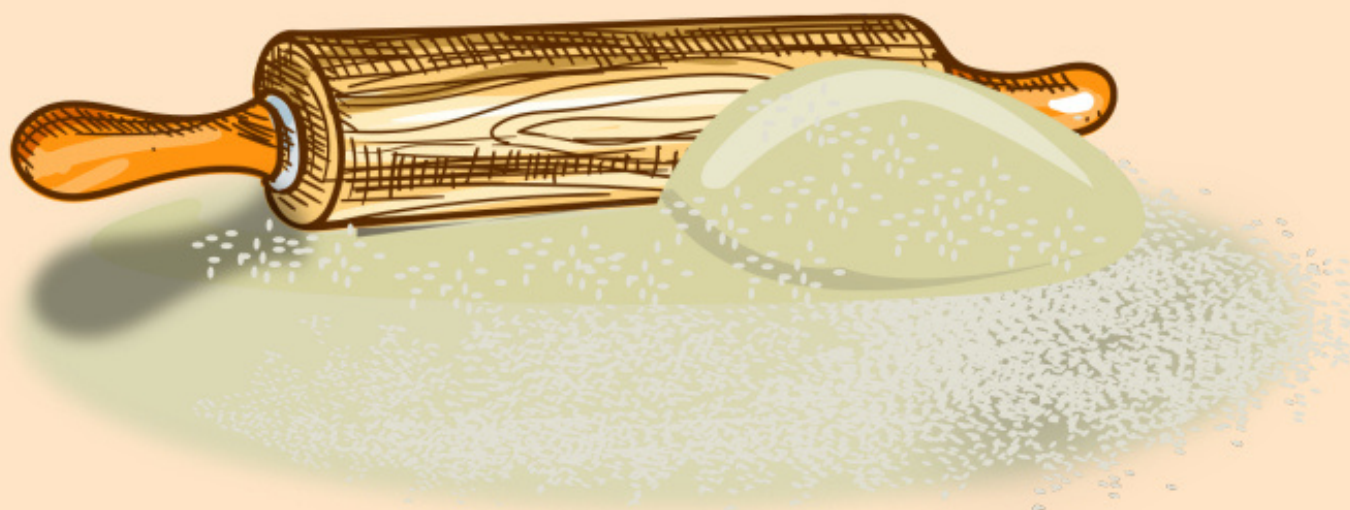




ROSCA





ROSCA DE BRIGADEIRO

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 gramas).
- 4 colheres (sopa) de açúcar.
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno.
- 1/2 xícara (chá) de óleo.
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó.
- 2 ovos.
- 1 colher (chá) de sal.
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente).
- Margarina e farinha de trigo para untar.
- Raspas de chocolate ao leite para polvilhar.

Cobertura de brigadeiro :

- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó.
- 2 colheres (sopa) de creme de leite.

Modo De Preparo

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite morno até dissolver. Adicione o óleo, o chocolate em pó, os ovos, o sal e misture. Junte a farinha, aos poucos, até formar uma massa que desgrude das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Modele bolinhas e coloque em uma fôrma redonda untada e enfarinhada, uma ao lado da outra, deixando pouco espaço entre elas. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Para a cobertura, em uma panela, em fogo médio, cozinhe o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, mexendo até desgrudar levemente do fundo da panela. Junte o creme de leite, misture e deixe esfriar. Cubra o pão com o brigadeiro e polvilhe com raspas de chocolate. Sirva.



ROSCA DE COCO

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco.
- 1 colher (chá) de óleo.
- 3/4 de xícara (chá) de leite morno.
- 1/4 de xícara (chá) de água morna.
- 1 colher (chá) de açúcar.
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente).
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar.
- 1 gema para pincelar.
- Canela em pó e coco ralado em flocos para polvilhar.
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado.

Recheio :

- 100 gramas de coco ralado em flocos.
- 3/4 de xícara (chá) de doce de leite cremoso.

Modo De Preparo

- Misture o fermento, o óleo, o leite, a água e o açúcar. Junte a farinha, aos poucos, sovando até formar uma massa que desgrude das mãos. Se necessário, junte mais farinha. Sove a massa por 5 minutos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Abra porções da massa, divida os ingredientes do recheio misturados entre elas e feche, modelando bolinhas. Em uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, coloque as bolinhas, lado a lado, preenchendo a fôrma. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema, polvilhe com canela e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até começar a dourar. Regue com o leite condensado, polvilhe com coco e volte ao forno por 10 minutos. Desenforme morna e sirva.



ROSCA DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado.
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 gramas).
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar.
- 1 xícara (chá) de leite morno.
- 1 colher (sopa) de sal.
- 1/3 xícara (chá) de óleo.
- 2 ovos.
- 4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente).
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar.
- 1 gema para pincelar.
- Canela em pó para polvilhar.

Modo De Preparo

- Coloque as latas de leite condensado em uma panela de pressão, cubra com água, tampe e cozinhe por 25 minutos em fogo baixo, após iniciada a pressão. Desligue, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela. Retire as latas e deixe esfriar completamente antes de abrir. Para a massa, em uma tigela, misture o fermento e 1 xícara (chá) do açúcar até dissolver. Junte o leite, o sal, o óleo, os ovos e misture. Junte a farinha, aos poucos, até que a massa desgrude das mãos. Se necessário, junte mais farinha.
- Divida a massa em pequenas porções iguais, abra na mão e divida o leite condensado cozido entre elas. Feche, modelando bolinhas. Em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada, coloque as bolinhas umas sobre as outras, preenchendo toda a fôrma. Cubra e deixe descansar por 1 hora.
- Pincele com a gema, polvilhe com metade do açúcar restante misturado com canela e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Polvilhe com o açúcar restante, canela e sirva.



ROSCA COM CALDA

Ingredientes

- 45 gramas de fermento fresco biológico fresco.
- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 1 colher (sopa) de sal.
- 3 ovos.
- 4 colheres (sopa) de manteiga.
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno.
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo aproximadamente.
- Margarina e farinha de trigo para untar.
- Cereja e pêssego em calda para decorar.

Recheio :

- 1 lata de leite condensado.
- 1 xícara (chá) de leite.
- 1 colher (sopa) de amido de milho.
- 1 gema.
- 1 colher (chá) de essência de baunilha.

Calda :

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro.
- 1/4 de xícara (chá) de leite.

Modo De Preparo

- Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite, o amido, a gema e a baunilha, mexendo até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Para a massa, bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, o ovo, a manteiga e o leite até ficar homogêneo.
- Despeje em uma vasilha e adicione a farinha, aos poucos, sovando até soltar das mãos, se preciso adicione mais farinha. Cubra e deixe descansar por 10 minutos.
- Divida a massa em 4 partes e abra com um rolo. Divida o recheio entre as massas e enrole como rocamboles. Faça 2 roscas usando 2 massas para cada. Coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada e deixe descansar por 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
- Para a calda, misture o açúcar de confeiteiro e o leite até formar um creme, cubra os pães ainda mornos e decore com cereja e pêssego.



ROSCA DE LIMÃO

Ingredientes

- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45 gramas).
- 1 xícara (chá) água morna.
- 1 e 1/2 xícara (chá) açúcar.
- 5 colheres (sopa) de manteiga.
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão siciliano.
- 4 colheres (sopa) de suco de limão siciliano.
- 3 ovos.
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- Margarina para untar.

Cobertura :

- 500 gramas de chocolate branco derretido.
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão siciliano.

Modo De Preparo

Em um recipiente, dilua o fermento com a água morna. Adicione o restante dos ingredientes, exceto a farinha de trigo, e mexa. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo. Se necessário, coloque mais farinha. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove por alguns minutos. Deixe a massa descansar por 30 minutos. Divida a massa em 2 partes. Faça um rolo com a massa com a mão e torça a massa, emendando uma ponta na outra. Transfira para uma fôrma untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Quando retirar, cubra com o chocolate e polvilhe com as raspas de limão.



ROSCA PÃO DE MEL

Ingredientes

- 45 gramas de fermento biológico.
- 1/2 xícara (chá) de açúcar.
- 1/2 colher (sopa) de sal.
- 1 xícara (chá) de mel.
- 1 xícara (chá) de óleo.
- 2 xícaras (chá) de água morna.
- 1 colher (sopa) de canela em pó.
- 1 colher (sopa) de cravo em pó.
- 1/2 colher (sopa) de noz-moscada em pó.
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó.
- 1kg de farinha de trigo.
- 2 xícaras (chá) de nozes picadas.
- **Cobertura :**
- 300 gramas de chocolate meio amargo derretido.

Modo De Preparo

- Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o sal e misture bem até virar líquido. Acrescente o mel, o óleo, a água, a canela, o cravo, a noz-moscada, o chocolate e misture bem. Vá acrescentando a farinha, aos poucos, até que ao sovar não grude mais nas mãos. Sove bem a massa, acrescente as nozes e sove novamente. Deixe descansar por 20 minutos ou até a massa dobrar de volume. Modele o pão, coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30 cm de diâmetro e deixe descansar por mais 10 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e cubra com o chocolate derretido. Se desejar, decore com nozes.



ROSCA COM NOZES

Ingredientes

- 30 gramas de fermento biológico fresco.
- 4 colheres (sopa) de açúcar.
- 1 pitada de sal.
- 1/2 xícara (chá) de leite morno.
- 2 colheres (sopa) de margarina.
- 2 ovos.
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo aproximadamente.
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ao leite forneável.
- 1 xícara (chá) de nozes picadas.
- Margarina e farinha de trigo para untar.

Cobertura :

- 1/2 lata de leite condensado cozido por 40 minutos.
- 4 colheres (sopa) de creme de leite.
- Nozes para decorar.

Modo De Preparo

Para a massa, em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Adicione o sal, o leite morno, a margarina e os ovos. Junte a farinha, aos poucos, misturando até que desgrude das mãos. Se necessário acrescente mais farinha. Junte as gotas de chocolate e as nozes e sove por 10 minutos. Divida a massa em 2 partes e faça 2 rolos. Trance os 2 rolos e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30cm untada e enfarinhada. Deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar levemente. Desenforme depois de frio e regue com o leite condensado misturado ao creme de leite, decore com nozes e sirva.