

# Rosca de Leite Condensado



Rosca de Leite Condensado

Fazer pão é uma experiência deliciosa que evoca sentimentos de fartura, pois o pão é o alimento de todos os seres humanos. Usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e tem um significado importante em várias religiões. Foi produzido pela primeira vez há 6000 anos...já pensou?

O pão fermentado, semelhante ao que comemos hoje, já era consumido pelos egípcios por volta de 4000 anos a.C. No Antigo Egito, o pão pagava salários e os camponeses ganhavam três pães e dois cântaros de [cerveja](#) por dia de trabalho.

O sistema de fabricação dos egípcios era muito simples – pedras moíam o trigo que, adicionado à água, formava uma massa mole – e foram mostradas em pinturas encontradas sobre túmulos de reis que viveram por volta de 2500 a.C.

Existem muuuiiitas maneiras de fazer e essa receita é de um pão doce muito simples e gostoso. Tente essa experiência!

### **Ingredientes Rosca:**

- +/- 700 g de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de óleo
- 1/2 xícara de leite integral
- 160 ml de água morna
- 30 g de fermento biológico
- 3 ovos
- 1 colher de café de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar

### **Cobertura:**

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite integral
- coco ralado seco para salpicar

### **Modo de fazer:**

1. Bata os ovos no liquidificador junto com o leite condensado, o óleo, a água morna, o leite, o açúcar e o sal.
2. Dissolva o fermento em um pouco de água e adicione à mistura no liquidificador.
3. Coloque esse caldo numa bacia grande e vá adicionando a farinha de trigo misturando até desgrudar das mãos (talvez

você use mais que 700 g de farinha de trigo).

4. Sove bem numa superfície polvilhada com farinha por 5 a 10 minutos e retorne a massa para a bacia, cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer até dobrar de volume (veja dica).

5. Depois de crescida, tire a massa da bacia e coloque novamente numa superfície polvilhada com farinha, amasse um pouco e divida a massa em 3 porções.

6. Depois divida cada uma das porções em 3 partes menores.

7. Faça 3 tranças e acomode cada uma delas numa fôrma com furo untada com manteiga.

8. Deixe a massa descansar e crescer novamente.

9. Asse as roscas em forno preaquecido a 180° C até que fiquem com a superfície levemente dourada. Se não comportar todas as fôrmas no seu forno, cubra as que não couberem até a hora de assar.

10. Para a cobertura, aqueça um pouco o leite, adicione a manteiga e o açúcar até formar uma pasta.

11. Retire as roscas do forno e besunte a cobertura sobre elas.

12. Volte ao forno por mais 5 minutos para finalizar o cozimento.

13. Retire do forno e polvilhe o coco ralado.

**Dica1:** Para saber quanto tempo esperar no primeiro crescimento, retire uma pequena porção da massa, faça uma bolinha e coloque num copo d'água. Quando a bolinha subir à superfície, a massa está suficientemente crescida.

**Dica2:** Em uma das roscas, você pode colocar raspas de chocolate por cima no momento de levar ao forno para assar e besunte com a cobertura no final como explicado acima.