

Rosca de Torresmo do Sergio Coelho



Ingredientes: 1 quilogramas de farinha de trigo
50 grama de fermento de padeiro
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de azeite
1 unidade de ovo
500 grama de torresmo triturado
0,5 litro de água morna
1 unidade de gema de ovo

Instruções de preparação:

Dissolver o fermento na água) reserve Em um recipiente colocar a farinha, fermento, sal, açúcar, azeite, ovo, misturar bem. Aos pouco coloque a água Vai amassando e sovando a massa até dar o ponto. Deixe descansar 1/2 hora Dividir a massa em 3 partes (para fazer 3 rosca) .Com um rolo estique a massa coloque o torresmo Faça uma rosca ,de uns cortes na massa Deixe descansar mais meia hora para crescer Pincele a rosca .Leve ao forno 180 graus 30 minutos até ficar dourado

Sugestões Adicionais: