

Você está aqui: Página Inicial/Entretenimento/Receitas e Dietas/Notícias

RECEITAS E DIETAS

13 de Maio de 2011

publicado em 12/05/2011 às 15h37:

Entretenimento

Use paçoquinhas para fazer rosca

Prática receita faz harmoniosa combinação de doce de leite com paçoquinha

do R7

Texto: [+A](#) [-A](#)



Divulgação

Fãs de doce de leite e paçoca de amendoim encontram nesta descomplicada receita uma ótima pedida

Publicidade

Ingredientes da massa:

- 4 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 30g de fermento de pão
- 1 xícara de leite morno
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de sal

O Aprendiz



Inscriva-se!

Quer faturar R\$ 1,5 mi e trabalhar com João Dória

Para o café



Pão de paçoca

Use docinho de amendoim para fazer rosca doce

Use a criatividade



Cebola recheada

Experimente assá-la com presunto e pão esfarelado

Tricô das Mina



Risoto ou arrozão?

Chef explica a Lele qual é a diferença entre eles

Sobremesa



Doce azedinho

Combine maracujá e chocolate em um crepe

Shopping



- BBB 11
- Bate-papo
- Beauty On
- Bichos
- Blogs
- Cinema
- Estrelando Celebridade
- Estrelando Estilo
- Estrelando Séries
- Estrelando Teen
- Famosos e TV
- Habbo
- Humor
- Jovem
- Minha Vida
- Moda e Beleza
- Música
- Namoro
- Prêmios
- Receitas e Dietas
- Edu Guedes
- Notícias
- Fotos
- Glossário
- Enquetes
- Mural
- Minha Vida

- Infográficos
- Quiz
- Todas de Entretenimento
- Viajar Direto
- Videolog

Notícias

Esportes

Vídeos

E-mail

Especiais

A Fazenda

Use paçoquinhas para fazer rosca

Ídolos Online

Legendários

Rebelde

Todas as
Notícias

Rede Record

Record News

Record
Internacional

Record TV Network

Jornais

Correio do Povo

Folha Vitória

Hoje em Dia

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de chá de água morna

1 colher de sobremesa de óleo

15 paçocas em formato "rolha"

200g de doce de leite pastoso

Modo de preparo:

Junte o fermento ao leite morno até dissolver bem. Em seguida, acrescente 1 xícara de farinha de trigo. Mexa, deixando crescer por 10 minutos.

Acrescente o restante dos ingredientes, com excessão das paçocas e do doce de leite. Dê o ponto com a farinha, para que a massa fique leve e macia. Deixe crescer até dobrar de volume.

Depois, abaixe a massa e acrescente metade das paçocas. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e recheie com o doce de leite e o restante das paçocas.

Enrole como rocambole e junte as duas pontas, formando uma rosca.

**Receita cedida pela Santa Helena*



NET VÍRTUA
1 MEGA só
R\$29,80 no
NET Combo



PLAYBOY
Receba
até 1 ANO
GRÁTIS!



Privalia
A|X óculos
com até
70% OFF!



Privalia
Bolsas
com até
70% OFF!



Voyage
CV3000 II De
9 a 18 Kg
Carrefour
6 x R\$33,17