

ROSCA DOCE DE COLHER

INGREDIENTES

12 colheres (sopa) de açúcar
10 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de margarina
2 ovos
3 copos de 100 ml de leite morno
2 colheres de fermento biológico de padaria ou 2 sachês de fermix
farinha de trigo quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes no liquidificador.

Em uma vasilha, despeje o que foi batido e coloque trigo até o ponto de deixar a massa meio mole que dê para pegar com uma colher.

Em uma forma untada com margarina, coloque as colheradas da massa uma do lado da outra e deixe crescer até dobrar de tamanho.

Assim que tiver dobrado de tamanho, coloque para assar em 200° C até que fique moreno.

Depois de assado, jogue por cima uma calda de açúcar e coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14519-rosca-doce-de-colher.html>