

ROSCA TRANÇADA DE COCO

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo
2 ovos
500 ml de água morna
2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
50 ml de óleo de cozinha
1 sachê de fermento biológico seco para pão, 10 g

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e sove bem a massa com as mãos.

Depois forre um pano sobre a massa e deixe descansar por 40 minutos.

Depois sove a massa de novo e parta em 4 partes.

Faça tranças e coloque na forma untada e deixe descansar por mais 40 minutos até dobrar de tamanho. Depois disso leve ao forno e deixe assar por 30 minutos ou até dourar a massa.

Depois de assada, coloque leite condensado e coco ralado em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16315-rosca-trancada-de-coco.html>