

# 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 assas 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/16315-roscas-trancadas-de-coco.html>