

ROSQUINHAS DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

700 g de farinha de trigo
1 lata de leite condensado
2 ovos
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1/2 copo de leite
400 g de fermento para pão (usei aquele instantâneo)
1 colher (chá) de sal
opcional 1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata os ovos o leite condensado e a manteiga no liquidificador.

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento e os demais ingredientes.

Despeje a mistura do liquidificador na tigela com a farinha e os demais ingredientes.

Deixe descansar por 30 minutos (se usar o fermento instantâneo) ou outro tipo de fermento até a massa dobrar de volume.

Faça bolinhas ou tranças, a forma que desejar.

Sove bem a massa até dar o ponto de enrolar.

Asse em forno preaquecido a 180º C até dourar (aproximadamente 25 minutos).

Depois de pronto, adicione leite condensado e coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17113-rosquinhas-de-leite-condensado-e-coco.html>