

ROSCA CARAMELIZADA DA NYCE

INGREDIENTES

200 ml de água
200 ml de leite
1 kg de farinha de trigo
3 ovos
3 colheres de margarina
1 pacotinho de fermento biológico
1 pacote de 50 g de coco ralado úmido e adoçado
9 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de sal
açúcar para a calda
óleo limpo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e água para mornar.

Despeje em uma bacia média o suficiente para sovar a massa depois.

Adicione o fermento e aguarde 10 minutos.

Enquanto isso, bata no liquidificador os ovos por 3 minutos, acrescente a margarina, o leite, o açúcar e o sal.

Bata por mais 5 minutos, despeje essa mistura na bacia que está com o fermento crescendo e vá aos poucos adicionando a farinha de trigo, amassando bem.

Não use toda a farinha (deixe um pouco para enrolar as rosquinhas) e, após sovar bem a massa por uns 10 minutos, deixe-a descansado em forma de bola e tampe com plástico (rolopack) ou um pano de prato.

Após a massa crescer mais ou menos 30 minutos, comece o processo de enrolar as rosquinhas: pegue uma pequena porção e, em uma superfície lisa, faça uma tira (nem grossa nem fina demais), enrole ela e junte as pontas.

Sua rosquinha está pronta; ou, se preferir, faça nozinhos, e vá colocando sobre uma superfície untada com farinha de trigo.

Após enrolar toda a massa, deixe crescer até perceber que elas cresceram um pouco, (leva uns 25 minutos em dias quentes).

Não precisa deixar dobrar o tamanho, pois na hora da fritura elas crescem mais; frite em óleo em fogo médio para que fiquem assadas por dentro.

Quando estiver dourada de um lado, vire para assar o outro lado.

Retire, escorra no papel toalha e coloque em uma vasilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22365-rosca-caramelizada-da-nyce.html>