

ROSCA SUPER FÁCIL DE COCO

INGREDIENTES

- 2 kg de farinha de trigo sem fermento
- 5 colheres rasas de margarina
- 2 pacotinhos de fermento biológico fleischmann
- 2 copos (americanos) de açúcar
- 1 e 1/2 copo de água morna
- 1 e 1/2 copo de leite morno
- 3 ovos
- 1 copo de óleo faltando dois dedos pra encher
- 1 caixa de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela grande os ovos, a margarina, o açúcar, o óleo, e a água morna até desmanchar a margarina.

Depois, coloque o fermento dentro do leite morno e desmanche.

Em seguida, despeje na mistura e mexa bem.

Acrescente 1 kg de farinha de uma vez e mexa bem até misturar tudo.

Depois, vá acrescentando mais farinha até o ponto de enrolar, que é quando a massa solta das mãos.

Assim que terminar de amassar, enrole as roscas nos formatos desejados (pode ser trança ou caracol) e coloque em lugar quente com um pano de prato por cima pra crescer.

Espere aproximadamente 30 minutos para a massa crescer e já pode assar.

Depois de prontas, jogue leite condensado e coco ralado por cima.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27267-rosca-super-facil-de-coco.html>