

ROSCA PRÁTICA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1/2 copo americano de óleo
3 copos americano de água morna
1 e 1/2 colher (café) de sal
15 colheres de açúcar
1 sachê de fermento biológico
coco ralado

MODO DE PREPARO

Amorne a água e junte em um recipiente com fermento, sal, açúcar e óleo.

Misture a farinha de trigo aos poucos e sove bem.

Enrole as rosquinhas e deixe crescer por mais ou menos uma hora ou até que dobre de tamanho.

Preaqueça o forno e asse até que doure.

Para a cobertura, basta fazer um caramelado e jogar em cima.

Cubra com coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27946-rosca-pratica.html>