

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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