

ROSQUINHA SIMPLES DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

2 ovos

1 copo de leite

1 copo de água morna

1 e 1/2 colheres de margarina sem sal

1/2 xícara de óleo

2 e 1/2 colheres de açúcar

1 colher de chá de sal

40 g de fermento biológico para pão fresco ou 1 pacotinho de fermento para pão seco

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 lata de leite condensado

2 pacotes de coco ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite junto com o coco e misture bem, não precisa levar ao fogo é só misturar bem até ficar um creme.

Reserve.

MASSA:

Massa: Em uma bacia grande ou de sua preferência, coloque o fermento com o açúcar.

Dissolva o fermento, misturando com um garfo.

Depois de dissolvido, coloque os demais ingredientes o leite, a água, o óleo, os ovos, a margarina e o sal, por último a farinha aos poucos.

Observação: com o fermento seco, não precisa desse processo, é só colocar todos os ingredientes na bacia e o fermento por último.

Misture tudo com uma colher de pau, depois sove a massa, até desgrudar das mãos.

Pegue um pedaço dessa massa e faça uma pequena bolinha e coloque num copo de água.

A massa restante, cubra com um pano e deixe descansar para dobrar de tamanho.

Quando a bolinha do copo subir, está na hora de abrir a massa.

Divida a massa em duas e abra com um rolo de macarrão, não precisa deixar a massa muito fininha, coloque o recheio reservado sobre a massa enrole tipo rocambole.

Corte pequenos pedaços, coloque numa forma de sua preferência, não precisa untar a forma.

Leve para assar em forno preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno.

Com as rosquinhas ainda quentes, despeje leite de coco misturado com açúcar, opcional.

Deixe esfriar e bom apetite.

Rende umas 25 rosquinhas, aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28687-rosquinha-simples-de-coco.html>