

ROSQUINHA DOCE COM COCO

INGREDIENTES

RECHEIO (CREME):

Recheio (creme): 4 colheres de margarina

2 xícaras de açúcar

100 g de coco

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e vá adicionando a farinha de trigo até a massa desprender da mão e reserve.

Após a massa crescer, estique-a e passe o creme (margarina e açúcar), polvilhe o coco e enrole a massa.

Corte-a em pedaços, deixe a massa crescer por mais uns 20 minutos e leve para assar em forno preaquecido a 200°C.

Quando as rosquinhas estiverem dourando, retire-as do forno e despeje nelas um pouco de leite com açúcar, para não ficar seco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29684-rosquinha-doce-com-coco.html>