

ROSQUINHAS CASEIRAS DE LEITE CONDENSADO E COCO OU LEITE NINHO

INGREDIENTES

6 colheres de sopa de açúcar

1/2 pacote de fermento granulado para pão

500 g farinha de trigo

250 ml de água morna

1 ovo

1 colher de sopa de margarina

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misturar o fermento com o açúcar.

Acrescentar a água morna (não pode ser quente, pois "mata" o fermento) o ovo, a margarina e o sal, mexer até incorporar os ingredientes.

Vá colocando farinha aos poucos, até soltar das mãos.

Sove a massa até que fique lisa.

Cubra com um pano, deixe dobrar de volume e molde da forma que preferir (rosquinhas, bolinhas, uma única rosca).

Coloque na assadeira untada (com óleo ou margarina) para crescer novamente.

Pincele a gema de ovo e asse por 20 minutos.

Não deixe dourar muito, pois podem ficar um pouco ressecadas. Passe leite condensado e espalhe o coco ou leite ninho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31902-rosquinhas-caseiras-de-leite-condensado-e-coco-ou-leite-ninho.html>