

ROSCA NEVES

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

3 ovos

6 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo (220 ml) de leite

4 xícaras (chá) de água

1 pacote (100 g) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a farinha de trigo, ovos, 2 xícaras de açúcar, margarina, fermento em pó e leite.

Amasse até a massa soltar das mãos.

Faça as rosquinhas em formato de tranças.

Frite todas em gordura quente e coloque em uma vasilha.

Prepare a calda com 3 xícaras de açúcar e 4 xícaras de água.

Em uma vasilha misture o pacote de coco ralado e 1 xícara de açúcar.

Com a ajuda de uma concha furada molhe as roscas na calda e em seguida coloque na vasilha de coco para que a mistura grude na rosca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33934-roscas-neves.html>