

NOZINHOS COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 sachê de fermento para pão (sementinha)
- 12 colheres açúcar
- 1/2 colher de sal
- 12 colheres de óleo de soja
- 3 copos (americano) de água morna
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque a água morna, o fermento, o açúcar, o sal, o óleo e por último adicione a farinha de trigo.

Pode colocar toda a farinha e em seguida vá mexendo com uma colher até que esteja bem misturado a ponto de se amassar com as mãos.

Amasse bem até que a massa fique bem lisinha e deixe crescer até que a massa dobre de tamanho.

Pegue um pedaço não muito grande da massa enrole e faça nozinhos.

Deixe crescer por mais uns 15 minutos, esquite bem o óleo e frite os nozinhos até ficarem dourados.

Coloque num recipiente com um papel toalha para escorrer a gordura, em seguida coloque em um outro recipiente.

Despeje o leite condensado por todos os bolinhos e polvilhe o coco ralado e agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38139-nozinhos-com-cobertura-de-leite-condensado-e-coco.html>