

ROSQUINHAS DE COCO E CANELA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1/2 copo americano de leite integral

6 colheres de chá de açúcar

2 ovos

1 colher de chá de vinagre branco

1 colher de chá de óleo

1 colher de chá de fermento

1 copo americano de coco ralado

canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente os ovos , açúcar ,coco ralado, fermento em pó, óleo e vinagre.

Misture bem até virar um creme .

Em seguida adicione a farinha aos poucos junto com o leite, quando chegar em um ponto consistente coloque em uma superfície lisa e abra a massa.

Corte em tiras, unte as mãos com farinha e enrole as roscas .

Aqueça aproximadamente um copo de óleo em fogo alto e panela funda e frite as roscas.

Adicione açúcar e canela em um copo, misture e polvilhe as roscas.

Agora é só servir no café da tarde!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39021-rosquinhas-de-coco-e-canela.html>