

ROQUINHAS DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 barras de fermento biológico fresco (15 g cada)

8 colheres de açúcar

1 copo de leite (300 ml)

1 copo de óleo (300 ml)

5 ovos batidos

1 pitada de sal

1 kg de trigo

Se precisar acrescentar 1 xícara (chá) de trigo

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de água

1 pacote de coco ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia média adicione o fermento, o açúcar, o sal, o leite, o óleo e os ovos batidos e mexa bem.

Depois vá acrescentando o trigo aos poucos, vá amassando com a mão até formar uma massa lisa e firme.

Coloque para crescer, de preferência no sol, até dobrar de tamanho, mais ou menos meia hora.

Depois de crescido faça as rosquinhas, enrole pequenos pedaços da massa, em forma de caracol e vá colocando nas formas.

Faça em tamanhos pequenos para render mais.

Asse até dourar um pouco.

Para a cobertura leve para o fogo em um caneco, o açúcar, o coco ralado e a água e mexa até ferver.

Derrame a calda por cima das rosquinhas ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39758-roquinhas-delicia.html>