

ROSQUINHA FRITA DA VOVÓ DI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 litro de leite

6 ovos

50 g de fermento fresco

10 colheres (sopa) de açúcar

farinha ate desgrudar da mão (cerca de 2 kg)

1 litro de óleo

400 g de coco ralado

CALDA:

Calda:500 g de açúcar

água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes, menos a farinha.

Transfira para uma vasilha e coloque a farinha aos poucos, até desgrudar das mãos.

Pegue uma pequena porção de massa e abra levemente com os dedos.

Segure uma ponta e deslize a outra para frente.

Junte as duas pontas e de uma torcidinha se necessário, deixe crescer.

CALDA:

Calda:Coloque água até cobrir o açúcar um pouco.

Deixe ferver até quase ponto de fio.

Coloque água quando estiver engrossando, conforme for passando as roquinhas.

Frite as roquinhas até ficarem moreninhas, passe pela calda e salpique coco ralado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/48468-rosquinha-frita-da-vovo-di.html>