

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 até 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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