ROSCA DELICIOSA DA TIA KELLY

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida)

1 lata de óleo (2 dedos)

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

2 colheres de fermento biológico

50 g de coco ralado

1 xícara de açucar (para a calda)

1/2 xícara de água (para a calda)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos, fermento biológico e a pitada de sal.

Despeje o líquido na bacia e acrescente a farinha toda, misture, aos poucos coloque o óleo e sove bem a massa, até ficar bem macia, deixe descansar por 40 minutos.

Partir em 4 pedaços iguais e enrolar em trança.

Deixe crescer até dobrar o volume, leve para assar em forno quente por 10 minutos.

Retire do forno e coloque a calda e o coco por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49613-rosca-deliciosa-da-tia-kelly.html