

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 açúcar (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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