

ROSQUINHA DE COCO À LA RENATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de leite morno

1 xícara de chá de açúcar

1/2 colher de café de sal

5 ovos

1 xícara de óleo

1 1/2 kg de farinha de trigo

50 g de fermento de pão

CALDA:

Calda: 1 litro de leite

200 ml de leite de coco

2 xícaras de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de coco ralado desidratado

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Esta receita deve ser realizada toda a mão e em dias quentes.

Dissolva o fermento no açúcar com o sal.

Junte na sequência os seguintes ingredientes, misturando-os bem um a um com a mão: óleo, ovos e o leite.

Quando estes ingredientes estiverem de forma homogênea comece a colocar a farinha aos poucos. Esta massa deve ser bem trabalhada enquanto estiver mole. Depois continue colocando a farinha até que a massa fique macia. No ponto de não grudar mais nas mãos. Deixe-a crescer em tempo de bola.

Depois de crescida a massa. Trabalhe mais um pouco a massa e faça as rosquinhas e coloque-as em forma untada com manteiga. Deixe-as crescer novamente em tempo de bola. E posteriormente leve-as para assar em forno pré-aquecido por 30 minutos. As rosquinhas devem ser retiradas do forno logo quando começar a dourar, para que fiquem fofinhas. Forno a 180°C.

Retire-as do forno as colocando diretamente dentro da calda. Quanto mais rápido elas forem para a calda, mais molhadinhas e fofinhas ficaram, porque a calda penetrara o interior das rosquinhas dando a elas um aspecto de recheio.

Retire-as da calda e passe-as na cobertura. Volte à assadeira para que esfriem naturalmente. Sirva-as frias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51484-rosquinha-de-coco-a-la-renata.html>