NOZINHOS DE COCO

INGREDIENTES

3 colheres de fermento biológico para pão

1 copo de leite

4 colheres de açúcar

6 colheres de óleo

2 colheres de manteiga

Farinha de trigo até da ponto (até desgrudar das mãos)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o leite, o açúcar, o óleo, a manteiga e o fermento e misture bem, até dissolver completamente o fermento.

Adicione a farinha aos poucos até dá o ponto, ou seja até desgrudar das mãos. Deixe a massa de repouso até dobrar de volume (uns 40 minutos)

Coloque a massa em uma surpecie lisa, e faça os nozinhos, ou minhoquinhas, leve para fritar em óleo bem quente, coloque em papel toalha, depois de fritar todos os nozinhos coloque leite condensando sobre eles, em seguida coco ralado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53466-nozinhos-de-coco.html