

ROSCA FOFINHA QUE NÃO VAI LEITE! RECEITA SIMPLES E DELICIOSA!

INGREDIENTES

3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)

100g de açúcar

1 xícara (chá) de água morna

500g de farinha de trigo

2 ovos

1 pitada de sal

Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado (50g)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture delicadamente o fermento com o açúcar até o fermento dissolver.

Adicione a água e 1 xícara de chá da farinha de trigo.

Misture bem e deixe descansar por 15 minutos.

Acrescente os ovos, o sal e a farinha de trigo restante aos poucos, sovando até obter uma massa lisa e homogênea.

Modele uma bola e deixe descansar por mais 20 minutos.

Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo.

Pincele metade do leite condensado misturado com metade do coco ralado em cada uma das partes e enrole como rocambole.

Trance as duas partes da massa, coloque em uma forma de 35 x 25cm untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 15 minutos.

Leve ao forno alto, pré aquecido, por 30 minutos.

Retire a rosca do forno, despeje o leite condensado restante, polvilhe com o coco ralado restante e sirva.

Dica

Se preferir, faça rosquinhas individuais, regue com o leite condensado e polvilhe com o coco ralado.

Rendimento:16 porções

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12951-rosca-fofinha-que-nao-vai-leite-receita-simples-e-deliciosa.html>