

ROSCA DOCE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de água
1 lata de óleo (um pouco menos de uma lata)
4 ovos
900 g de farinha de trigo (ou até parar de grudar na mão)
1 tablete de fermento seco (10 g)
goiabada ou doce de leite a gosto
Calda: 13 colheres de água
13 colheres de açúcar
100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite condensado, a água, o óleo e os ovos

Em uma tigela coloque a farinha e o fermento seco

Pegue a mistura batida do liquidificador e junte com a farinha e o fermento, mexendo até misturar tudo

Depois sovar por uns 10 minutos, e quando estiver desgrudando da mão, deixe descansar por 2 horas

Depois que descansou 2 horas, pegue duas formas de pudim, uma grande e uma pequena; unte com óleo e farinha

Coloque metade da massa e recheie no meio com goiabada ou doce de leite; depois coloque o restante da massa

Preaquecer o forno em 180

Leve para assar por aproximadamente 40 minutos

Leve os ingredientes da calda ao fogo até ferver

Cubra a rosca ainda quente com a calda

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10153-rosca-doce.html>