

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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