

ROSCA CASEIRA FOFINHA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
60 g de fermento biológico
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
1/2 xícara (chá) de óleo de milho ou girassol
3 ovos
2 xícaras (chá) de leite morno
1 pitada de sal
Calda: 1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Amorne o leite

Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, o sal, a margarina, o óleo, o leite morno e o fermento; bata os ingredientes

Coloque em uma tigela a metade da farinha de trigo

Coloque o líquido e misture aos poucos

Sove bem a massa até que desgrude das mãos

Faça as rosquinhas e deixe descansar até que dobre de volume

Leve para assar em forno a 180

Faça uma calda com os ingredientes

Passa por cima das roscas e polvilhe coco ralado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10170-rosca-caseira-fofinha.html>