

ROSQUINHAS DE LEITE CONDENSADO DE MINUTO! VEJA SÓ COMO SÃO FÁCEIS DE FAZER!

INGREDIENTES

1 quilo de farinha de trigo
1 ovo
100 gramas de açúcar
1 copo de óleo de soja
1 copo de leite morno
20 gramas de fermento em pó para pão

Ingredientes - Recheio

200 gramas de coco ralado
200 gramas de açúcar
50 gramas de margarina
Meia lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes secos e misture bem.

Acrescente o leite, o óleo e o ovo.

Continue sovando como se fosse um pão caseiro por uns 15 minutos, a consistência da massa fica como de um pão caseiro.

Coloque o leite aos poucos: se achar que a massa está muito dura, vá colocando mais um pouquinho de leite; a massa não deve grudar nas mãos.

Faça uma bolinha e deixe a massa descansar na mesa coberta com um plástico para ela crescer; ela deve dobrar de volume.

Aproximadamente 1 hora depois, abra a massa com um rolo.

Deixe a massa com 1 dedo de espessura.

Passe a margarina na massa e acrescente o açúcar e o coco.

Espalhe bem e coloque o leite condensado em toda a massa.

Enrole como um rocambole e corte pedaços com 2 dedos de espessura.

Deixe crescer por mais uma hora e depois asse no forno até ficar douradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12959-rosquinhas-de-leite-condensado-de-minuto-veja-so-como-sao-faceis-de->

[fazer.html](#)