

ROSCA DE COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 60 g de fermento biológico
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de manteiga margarina
- 1/2 xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Amorne o leite

Bata todos o ingredientes, menos a farinha

Misture aos poucos e sove bem a massa até que desgrude das mãos

Leve para assar em forno 180° C por 30 minutos ou até que esteja dourada, não precisa untar a forma

Passa por cima das roscas e polvilhe coco ralado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1360-roscas-de-coco.html>