ROSCAS CASEIRAS MACIAS COM CALDA ESPECIAL DELICIOSA! EU AMO ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico

3 colheres (sopa) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

800 g de farinha de trigo

Recheio:

100 g de coco ralado seco

4 colheres (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de açúcar

Calda:

2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Junte o fermento, o açúcar e o leite com 3 colheres (sopa) de farinha e deixe levedar por 30 minutos.

Então, adicione os demais ingredientes, colocando o restante da farinha aos poucos, até obter uma massa macia.

Em seguida, divida a massa em duas partes, abra-as em formato retangular, recheie-as e enrole-as.

Então, corte em fatias e deixe crescer na assadeira por 30 minutos e asse por 25 minutos.

Por fim, retire do forno, coloque a calda quente e aqueça por 5 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14849-roscas-caseiras-macias-com-calda-especial-deliciosa-eu-amo-essa-receita.html