Rosca de colher coberta com coco ralado

www.receitasdafia.com/receitas/rosca-de-colher-coberta-com-coco-ralado

A Receita de Rosca de colher é deliciosa e fácil de fazer. A massa é leve, fofinha e fica pronta rapidinho. Vamos aprender?

Rosca de colher coberta com coco ralado

55 min 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos (peneirar as gemas)
- 1 lata de leite(a mesma medida da lata de leite condensado)
- 50 g de fermento biológico
- 1 lata de óleo
- 1 lata de água morna
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo peneirada
- Pitada de sal

CALDA

- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 1/2 xícara de (chá) de leite
- Coco ralado a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. Comece misturando bem todos os ingredientes, sem a farinha de trigo.
2. Adicione aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexa bastante.
3. A massa fica meio mole, o ponto é quando todos os ingredientes estejam misturados e começar a parecer que está abrindo umas bolhinhas.
4. Deixe a massa descansar até crescer.
5. Com uma colher coloque a massa na assadeira, não precisa estar untada, longe uma das outras.
6. Depois de assada, passe a calda por cima.

CALDA

1. Leve ao fogo o açúcar e o leite até ferver, para que vire um melado.
2. Com a ajuda de um pincel passe o melado por cima das rosquinhas e para finalizar jogue coco ralado.