



RECEITAS DA FIA

Rosquinhas de Leite Condensado

www.receitasdafia.com/receitas/rosquinhas-de-leite-condensado

Aprenda a fazer essa rosquinha de leite condensado, fica muito macia, fofinha e deliciosa. Confira!

Rosquinhas de Leite Condensado

 120min

 15 porções

Ingredientes

- 1 caixinha de [Leite condensado](#)
- 01 xícara de água morna
- 1/2 xícara de óleo
- 4 ovos(peneirar as gemas)
- 20g de fermento seco granulado para pão (2 pacotinhos)
- pitada de sal
- 1 kg de farinha de trigo (+-)

Modo de Preparo

1. No liquidificador bater bem os ovos.
2. Acrescentar a água, óleo,e bater bem.
3. Despeje a mistura em uma bacia e vá acrescentando farinha junto com o fermento, misturar com as mãos até que a massa comece a desgrudar da bacia e das mãos.
4. OBS; Cuidado ao colocar a farinha porque a massa precisa ficar macia.
5. Coloque a massa para crescer até dobrar de volume.
6. Depois de crescida pegue uma pequena porção da massa faça um rolinho comprido e a enrole no formato de tranças.
7. Coloque as rosquinhas em uma assadeira com espaço entre elas e deixe crescer novamente.
8. Quando estiverem crescidas asse em forno pré-aquecido.
9. Retire do forno pincele leite condensado por cima das rosquinhas e polvilhe com coco ralado.
10. Fica deliciosa!

www.receitasdafia.com