

ROSQUINHAS DE COCO (FORROBODÓ/FATIAS HÚNGARAS)

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de Açúcar
45 g de fermento biológico fresco
2 xícaras de leite (480 ml)
2 ovos
120 ml de óleo (1/2 xícara)
1 kg de farinha (aproximadamente)
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar até dissolver

Junte o leite, os ovos e o óleo e o sal

Acrescente a farinha aos poucos, provavelmente não será necessário utilizar 1 kg (coloque-a até dar liga a ponto de desgrudar das mãos)

Sove a massa em uma superfície resistente utilizando o resto da farinha para não grudar

Deixe a massa descansar por uns 20 minutos

Divida a massa em quatro porções e abra-a com auxílio de um cilindro manual

Acrescente o recheio (conforme especificado abaixo) e enrole como se fosse um rocambole

Corte as rosquinhas na espessura de aproximadamente 2 dedos

Coloque-as em forma untada com margarina e asse a uma temperatura de 200° C até dourar

Ainda quente, acrescente a mistura de leite com leite condensado (uma lata de leite condensado e uma lata de leite - a mesma medida) sobre as rosquinhas, embebedando-as

Finalize com coco ralado a gosto.

Como fazer o recheio: faça uma mistura com 200 g de margarina, 100g de coco ralado e 1/2 xícara de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13720-rosquinhas-de-coco-forrobodo-fatias-hungaras.html>