ROSCA HÚNGARA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pacote de coco ralado (250 g)

CALDA:

Calda:1 copo de açúcar

1 pacote de coco ralado

1 lata de leite condensado

1 copo de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque os ingredientes em um recipiente, mexa e reserve.

CALDA:

Calda:Em uma panela, coloque os ingredientes e leve ao fogo até que levante fervura.

Em seguida, desligue e reserve.

Esfarele o fermento biológico no açúcar até que se desmanche.

Após isso, acrescente o sal, a manteiga, as gemas e o leite e mexa.

Misture tudo e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Em seguida, sove bem a massa até que fique lisa.

Deixe a massa descansar no máximo 1 hora.

Depois que a massa crescer, corte-a em pedaços e abra-a com um rolo.

Passe o recheio, enrole a massa e corte na largura de 2 dedos.

Repita o mesmo processo com toda a massa, coloque na assadeira e deixe crescer.

Após crescer, leve ao forno a 200º C por aproximadamente 40 minutos, dependendo da potência do seu forno.

Retire do forno e despeje a calda sobre as rosquinhas ainda quentes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15332-rosca-hungara.html