

ROSCA ASSADA

INGREDIENTES

MASSA

1 kg de farinha de trigo
150 ml de leite
2 colheres (sopa) de fermento biológico
8 colheres (sopa) de açúcar
3 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
Sal

RECHEIO

3 colheres (sopa) de margarina
1 copo de açúcar
100 gr de coco ralado

CALDA E COBERTURA

1 lata de leite condensado
1/2 lata de leite
Coco ralado (para polvilhar em cima)

MODO DE PREPARO

MASSA

Aqueça o leite para que ele fique morno, coloque-o em uma bacia e acrescente o fermento, misturando lentamente.

Acrescente o açúcar, os ovos, a margarina, o sal e por último a farinha e misture com as mãos, sovando bem a massa.

Faça uma bola, cubra com um pano ou um plástico e deixe descansar por cerca de 30 min, em um ambiente aquecido para que a massa possa crescer.

Depois abra a massa com a ajuda de um rolo para massas.

RECHEIO

Misture o açúcar e a margarina para o recheio, passe em toda a massa aberta e espalhe o coco por cima.

Enrole a massa como se fosse um rocambole e corte pedaços de aproximadamente 5 cm cada.

Coloque em formas para bolo e deixe mais uns 20 min crescendo e, então, asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 min ou até dourar.

Depois de assadas, coloque a cobertura.

COBERTURA

Em uma panela, coloque o leite e o leite condensado.

Cozinhe até ficar uma calda mais grossa.

Pincele as roscas e espalhe o coco por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16409-rosca-assada.html>