

TRANÇA DOCE DO ISAQUE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 e 1/2 xícara de açúcar
70 g de fermento para pão
2 ovos
1 cenoura grande
1/2 xícara de óleo
1 pitada de sal
coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o óleo, o ovo, a cenoura, o fermento e o leite morno.

Bata de 30 a 40 segundos.

Em uma bacia, coloque a farinha o açúcar e a pitada de sal.

Misture os ingredientes que bateu no liquidificador com a farinha que está na bacia.

Deixa sempre uma farinha ao lado da bacia para sovar a massa, até ficar uma massa lisa que não gruda na mão.

Reserve essa massa por uns 40 minutos ou até dobrar de volume.

Depois, é só fazer as tranças, pesando 3 pedaços, 200 g cada.

Pincele com gema e leva ao forno a 240° C, por 30 minutos ou até dourar por cima.

Se preferir, coloque creme no meio da trança, é o mesmo creme do sonho.

Leve junto para assar.

Faça uma calda de açúcar e coloque antes de colocar o coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23746-tranca-doce-do-isaque.html>