

ROSA DOCE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 100 g de coco ralado

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Esquente o leite, até ficar morno e reserve.

Coloque os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha, junto com o leite.

Bata por 3 minutos.

Depois de batido, disponha o líquido em uma tigela e acrescente a farinha aos poucos, até dar o ponto.

Sove a massa e deixe a descansar por, aproximadamente, 40 minutos.

Enrole ao seu modo e espere crescer.

Leve ao forno médio, por aproximadamente 30 minutos.

Faça uma calda com o coco ralado, o açúcar e um pouquinho de água.

Quando a massa começar a dourar, passe a calda e volte ao forno para a calda secar.

Depois de assado recheie ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27219-rosa-doce.html>