

ROSQUINHAS DE COCO DA DONA LUZIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite morno

60 g de fermento para pão (4 tabletes)

1 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 300 g de coco ralado

7 colheres (sopa) açúcar

6 colheres (sopa) de manteiga

CALDA:

Calda: 250 g de açúcar

700 ml de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem os ovos e o açúcar numa tigela grande.

Adicione o leite com o fermento já dissolvido.

Vá misturando e colocando a farinha aos poucos, até dar o ponto de não grudar nas mãos.

Solve bem a massa até ficar lisa.

Com uma faca, divida-a em 4 partes iguais, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Numa tigela, adicione as 300 g de coco ralado, as 7 colheres de açúcar e as 6 colheres de manteiga, e misture bem.

Divida em 4 partes iguais, reserve.

MODO DE FAZER:

Modo de fazer: Abra uma das massas e passe uma das partes do recheio que foram divididas.

Com auxílio de uma colher, espalhe o recheio alisando-o sobre a massa aberta.

Enrole como se fosse um rocambole.

Corte em fatias, aproximadamente, de dois dedos.

Faça o mesmo com os recheios e massas restantes.

Coloque as rosquinhas numa assadeira untada com manteiga, deixe crescer por volta de 15 minutos.

Preaqueça o forno por 10 minutos.

Leve para assar, ajustado a 180°C durante de 20 minutos, e mais 20 minutos a 250°C, até corar um pouco os lados e a base.

Essa massa não cora tanto, então cuidado para não queimá-la.

CALDA:

Calda: Coloque o leite e o açúcar, numa tigela e misture-os, formando uma calda grossa (Se não ficar tão adoçado de seu gosto, coloque mais ou até menos açúcar de sua preferência).

Passe as rosquinhas já assadas na calda e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29467-rosquinhas-de-coco-da-dona-luzia.html>