

ROSCA RECHEADA DE COCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de coco ralado de 100 g

1 xícara de margarina

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, açúcar, leite e sal e deixe descansar por uns 20 minutos.

Acrescente os demais ingredientes.

Vá colocando o trigo aos poucos, não deixe a massa muito ressecada.

Sove a massa e deixe descansar até crescer.

Abra a massa em formato de retângulo com o rolo e espalhe o recheio (que foi só misturado bem).

Espalhe sobre todo retângulo e enrole como se fosse um rocambole.

Corte pedaços em fatias de 2 ou 3 dedos de espessura e coloque em uma forma redonda ou de buraco (forma untada com margarina e trigo).

Deixe crescer mais um pouco e depois pincele com gemas.

Salpique açúcar e leve ao forno médio por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31267-rosca-recheada-de-coco.html>