

BRIOCHES DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

5 colheres de açúcar

1 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo

1 envelope de fermento instantâneo

farinha de trigo até desgrudar da mão

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de açúcar

4 colheres cheias de margarina

CALDA:

Calda:1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha coloque o leite morno, o açúcar, o fermento e misture bem.

Acrescente o óleo e o ovo, misture e acrescente a farinha até desgrudar da mão.

Deixe descansar .

Em outra vasilha misture o açúcar e margarina.

Abra a massa em um formato mais ou menos quadrado.

Passe a margarina e o açúcar na massa.

Enrole a massa igual rocambole, corte fatias na medida de 3 dedos e coloque em uma assadeira.

Deixe crescer até grudar uma fatia na outra.

Leve ao forno frio por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.

Tire os brioques do forno.

Depois misture o leite condensado com o leite, jogue em cima dos brioques e polvilhe o coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36086-brioche-de-coco.html>