

CARACÓIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite morno (375 ml)
4 tabletes de fermento biológico fresco (60 g) ou 4 colheres (sopa)
3 colheres (sopa) de açúcar (39 g)
2 colheres (sopa) de margarina (50 g)
3 gemas (60 g)
1 pitada de sal (1 g)
5 xícaras (chá) de farinha de trigo (600 g)
margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma

RECHEIO:

Recheio: 6 colheres (sopa) de margarina (150 g)
1 pacote de coco ralado (100 g)
1 xícara (chá) de açúcar (180 g)

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar (270 g)
1 e 1/2 xícaras (chá) de leite (375 ml)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata o leite com o fermento, o açúcar, a margarina, as gemas e o sal. Coloque numa tigela e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, mexendo até formar uma massa macia que não grude nas mãos. Cubra com um pano e deixe descansar durante 20 minutos.

A seguir, divida a massa em 3 partes e, sobre uma mesa enfarinhada, abra cada parte com o rolo próprio, formando 3 retângulos. Espalhe o recheio nas massas e enrole-as como rocambole.

Corte fatias de 2 cm de largura, coloque-as espaçadamente em forma untada e polvilhada e leve ao forno preaquecido e moderado (180°C) durante aproximadamente 30 minutos. Retire do forno, regue com a calda, espere esfriar e sirva.

Num recipiente, misture os ingredientes até formar uma farofa.

Aplique .

CALDA:

Calda: Numa panela, misture os ingredientes e leve-os ao fogo até ferver.

Desligue o fogo e regue os caracóis já assados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36233-caracois.html>