

TORCIDINHOS DE COCO

INGREDIENTES

230 g de açúcar

10 g de fermento biológico seco

200 ml de água

250 g de coco ralado

80 g de margarina

2 colheres de leite em pó

farinha o quanto baste

5 ovos

1 vidro de leite de coco

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite de vaca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Dissolva o fermento com 100 g de açúcar e a água.

Acrescente 25 g de coco ralado, toda a margarina, e o leite em pó.

Misture bem e acrescente 3 ovos, e 50 ml do leite de coco.

Mexa tudo e acrescente a farinha o quanto baste, até desgrudar das mãos.

Sove bem e deixe crescer.

RECHEIO:

Recheio:Faça uma mistura com 200 g de coco, 130 g de açúcar, 2 ovos e 50 ml de leite de coco.

Divida a massa em 2 partes para ficar mais fácil de trabalhar.

Abra a massa e passe metade do recheio.

Dobre a massa como um livro e aperte para tirar as bolhas e fixar o recheio.

Corte em tiras, pegue pelas pontas e torça.

Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada e leve para assar.

CALDA:

Calda:Misture 1 lata de leite condensado, a mesma medida do leite de vaca e o restante do leite de coco.

Depois de assados banhe os pãezinhos nessa calda e passe-os pelo coco.

Guarde em vidros ou em tupperware com tampa por até 1 semana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37496-torcidinhos-de-coco.html>