

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.
Mexe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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