

ROSCA DE COCO DE PADARIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 xícara de leite
1 xícara de açúcar
1 e 1/2 colher de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de farinha de trigo
3 gemas
100 g de coco (preferencia fresco)
Brilho para passar em cima
1 xícara de água
1/2 xícara de açúcar
1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite para ferver, enquanto isso, junte os ingredientes secos e misture à parte. Quando o leite começar a ferver, misture os demais ingredientes (menos o coco) sem parar até endurecer o creme. Depois de desligar o fogo, misture o coco.

BRILHO:

Brilho: Coloque a água para ferver, enquanto isso misture o açúcar e o amido à parte, quando a água ferver, misture os demais ingredientes até encorpar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa em uma superfície enfarinhada com o rolo de macarrão, depois de aberta, passe a margarina por toda a massa.

Feito isso dobre a ponta até a metade e a outra parte por cima da que foi dobrada e abra a massa com o rolo novamente.

Passa o recheio em toda a massa aberta e vá fechando como se fosse um rocambole.

Ao terminar, corte a massa de 5 em 5 cm aproximadamente. Unte uma forma de pudim (com furo central) e coloque a massa uma ao lado da outra e deixe descansar por uns 10 minutos. Passe a gema em cima antes de ir ao forno para dar uma cor.

Forno em 180°C até crescer e ficar corada.

Espere esfriar e desenforme e passe o brilho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38697-rosca-de-coco-de-padaria.html>