

TRANÇA DE COCO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 20 g de fermento biológico em pó

3/4 de xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 xícara (chá) de leite

1 pitada de sal

Farinha de trigo para dar o ponto

1 ovo para pincelar

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 pacote de coco ralado (100 g)

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o fermento biológico com metade do açúcar, o sal e 1 xícara de farinha de trigo. Depois, acrescente os outros ingredientes (exceto o ovo) e misture bem com uma colher.

Sove a massa até ficar bem consistente e deixe descansar embaixo de um pano seco e limpo, até dobrar de tamanho (cerca de 40 minutos). Enquanto isso faça o recheio.

Divida a massa em duas metades, e, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, forme dois retângulos.

Recheie os dois retângulos e enrole-os. Depois, junte-os fazendo uma trança, com cuidado para não sair o recheio.

Coloque a trança em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo, depois pincele-a com um ovo bem batido.

Deixe a trança descansar por cerca de 15 minutos e então leve ao forno médio (180°C) preaquecido, até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo todos os ingredientes, sempre mexendo bem, até desgrudar do fundo da panela. Espere esfriar para rechear a massa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42067-tranca-de-coco.html>