

# ROSCA HÚNGARA DA SHEILA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 720 g de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1/2 colher (chá) de sal  
3 ovos  
1 xícara (chá) de óleo  
1 xícara (chá) de água  
3 tabletes de fermento biológico fresco

### RECHEIO:

Recheio: 100 g coco ralado  
4 colheres (sopa) de margarina  
5 colheres (sopa) açúcar

### COBERTURA:

Cobertura: 1 vidrinho de leite de coco  
3 colheres (sopa) açúcar  
100 g de coco ralado  
1 xícara (chá) de água

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes até ficar homogêneo. Reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture os ingredientes e leve ao fogo até aquecer. Reserve.

### MASSA:

Massa: Misture os ingredientes da massa e amasse até soltar das mãos.  
Deixe crescer por 40 minutos.

Abra a massa com um rolo, deixe-a fina.

Espalhe o recheio com o auxílio de uma colher.

Enrole a massa como rocambole, corte com espessura de três dedos.

Coloque em forma untada e enfarinhada, com distância entre os pães.

Deixe crescer por mais 30 minutos e leve ao forno baixo (180°C) por 40 minutos.

Regue com a calda os pães ainda quentes e sirva frio ou morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43449-rosca-hungara-da-sheila.html>