

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>