

CARACÓIS DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara de óleo

2 colheres de açúcar

2 tabletes de fermento biológico (30g)

1 pitada de sal

1 xícara de leite morno

Aproximadamente 7 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de margarina sem sal

1 xícara de açúcar

1 pacote de 100 g de coco ralado

PARA A CALDA:

Para a calda: 1/2 xícara de açúcar

1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o ovos, óleo, açúcar, sal e fermento no liquidificador.

Coloque essa mistura em uma travessa e vá juntando a farinha até que a massa fique lisa, mas, enfiando o dedo ela fica grudenta!

Deixe descansar por 30 minutos.

Enquanto isso junte os ingredientes do recheio.

Estique a massa formando um retângulo.

Não esqueça de colocar farinha onde for esticar, para a massa não grudar!

Espalhe o recheio e enrole.

Corte em fatias de aproximadamente dois dedos.

Pincele com gema e leve para assar em forma untada e enfarinhada.

Enquanto isso esquite o leite de coco com o açúcar.

Quando estiver levemente dourado jogue a calda por cima das fatias e espere terminar de assar.

Não deixe dourar demais, eles ressecam.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45482-caracois-de-coco.html>