

ROSCA DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de óleo
10 colheres de sopa (rasas) de açúcar
1 xícara da água da cocção da abóbora
3 ovos
1 colher de sopa de sal
500 g de abóbora cozida
45 g de fermento fresco
1 kg de farinha

RECHEIO:

Recheio: 250 g de coco ralado
1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de leite
2 gemas
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de amido
Uva passa a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater no liquidificador o óleo, o açúcar, a água da cocção da abóbora, os ovos e a abóbora.
Em uma vasilha, acrescente a farinha e o fermento.
Coloque a mistura, dissolvendo o fermento.
Quando a massa adquirir uma consistência, acrescente o sal.
Sove até atingir o “ponto de véu”. Deixe crescer por, no mínimo, 1 hora.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, misture os ingredientes e deixe obter uma consistência firme.
Reserve.

MODELAGEM:

Modelagem: Abra retângulos da massa, preencha com o recheio e enrole como um rocambole.

Com uma faca afiada, corte ao meio e faça uma trança. Deixe crescer por 30 minutos. Asse em forno baixo (160°C) por 50 minutos ou até estar dourada por fora e bem assada por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46617-rosca-de-abobora-com-coco.html>