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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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