CANUDINHO DE DOCE DE LEITE COM COCO

INGREDIENTES

DOCE:

Doce:1 lata de leite condensado

coco ralado

CANUDINHO:

Canudinho:500 g de farinha de trigo

1 copo (200 ml) de água

1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

1 litro de óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

DOCE:

Doce:Cozinhar a late de leite condensado por 40 minutos.

Deixe esfriar por no mínimo 30 minutos antes de abri-la.

Misture o coco ao doce de leite e reserve.

CANUDINHO:

Canudinho:Misturar aos poucos, em uma bacia, a farinha de trigo e a água, mexendo com as mãos.

Acrescentar o óleo e o sal.Misturar até obter um aspecto de uma massa de pão.

Abrir a massa com um rolo até deixar ela fina.

Cortá-la em quadrado de 9 cm de lado e enrolar em um tubinho de alumínio próprio para canudinhos.

Fritar em uma panela com óleo (ainda enrolado no tubo).

Tirar o tubo, deixe esfriar e recheie com o doce de leite.

Se preferir polvilhe com o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48077-canudinho-de-doce-de-leite-com-coco.html