ROSCA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:5 colheres (sopa) de leite condensado em cada parte

50 g de coco ralado seco em cada parte

2 gemas peneiradas e ligeiramente batidas para pincelar

Açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARO

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Após o descanso, divida a massa em duas partes iguais e abra com um rolo cada parte no tamanho de 15 cm x 50 cm.

Polvilhe com 50 g de coco ralado e distribua 5 colheres (sopa) de leite condensado em cada parte.

Dobre cada parte em três, coloque-as lado a lado e ponha uma parte sobre a outra formando um círculo.

Passe manteiga e polvilhe farinha numa forma de pizza (35 cm de diâmetro).

Coloque um refratário pequeno, coberto com papel-alumínio, no centro da forma e deite o círculo de massa em volta do refratário.

Pincele gema, polvilhe açúcar cristal e asse em forno moderado (170ºC) previamente aquecido até que doure (mais ou menos 35 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48416-rosca-de-liquidificador.html