

ROSCA DE CHOCOLATE, COCO E AMEIXA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Chocolate meio amargo picado

Coco ralado em flocos

Ameixas secas picadas

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento com o açúcar até virar um líquido.

Acrescente o leite, o sal e os ovos, mexa e coloque o trigo, misturando muito bem, sove a massa, uns 10 minutos.

Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume. Depois de crescida, coloque a massa na mesa e divida em 3 partes iguais, trabalhe com uma das partes dividindo em 3 pedaços, abra com um rolo no sentido de comprido, uns 10 cm de largura, o tamanho deve ser de acordo com a forma que for assar.

Recheie as 3 partes e feche muito bem, faça a trança e deixe crescer.

Asse em forno quente até começar a dourar, ainda quente coloque por cima leite condensado e espalhe com pincel, salpique coco em flocos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/51674-roscas-de-chocolate-coco-e-ameixa.html>