

FLOR DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 gemas
2 xícaras de leite morno
5 colheres de açúcar
3 colheres de fermento
1 kg farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 250 g de manteiga
1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Miture todos os ingredientes, amasse bem e deixe a massa descansar por 2 horas.

Para o recheio bata 250g de manteiga com 1 xícara de açúcar até esbranquiçar.

Quando a massa estiver crescida, abaixe com o rolo, deixando-a uniforme.

Passa na massa a manteiga batida com açúcar e jogue coco por cima.

Enrole a massa como rocambole, e corte em fatias.

Coloque as "flores" em uma forma devidamente untada e deixe crescer por meia hora, em seguida, coloque assar por, em média 30 min., ou até dourar, mas não muito para não ressecar.

Depois de assada jogue leite condensado por cima ou faça uma calda a seu gosto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54406-flor-de-coco.html>