

TRANÇA DE LEITE CONDENSADO E FRUTAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de coco ralado

1 xícara chá de frutas cristalizadas

1/2 xícara de damascos secos picados a gosto

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque a margarina, o leite, os ovos, o fermento diluído no açúcar e, aos poucos, junte a farinha.

Trabalhe a massa até ficar uniforme e soltar das mãos. Cubra e deixe descansar até dobrar de volume.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, misture o coco, as frutas, o leite condensado e o açúcar.

Abra a massa com um rolo e corte em dois retângulos.

Reserve 1 xícara de chá do recheio e com o restante, recheie os 2 retângulos.

Enrole cada retângulo como um rocambole e, em seguida, molde a trança.

Coloque numa assadeira untada, pincele com as gemas e por cima, espalhe o recheio reservado.

Asse no forno preaquecido a 200°C durante cerca de 35 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54464-tranca-de-leite-condensado-e-frutas.html>