PRETZEL DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres e 1/2 (chá) de fermento para pão

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de leite morno

1/2 xícara de água morna

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 colher (sobremesa) de margarina

farinha de trigo para untar

óleo para untar

1 ovo para pincelar

1/2 xícara (chá) de leite condensado para pincelar

50 gramas de coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Sove a massa até ficar liza, cubra e deixe descansar um pouco. Depois sove novamente e faça rolinhos finos de 10 centímetros de comprimento ou do tamanho que desejar, una as duas pontas, faça mais um do mesmo comprimento e passe uma ponta dentro daquele que já está fechado e una as pontas, vai formar um coração dentro do outro. Unte uma assadeira grande e coloque-os dentro, deixe crescer um pouco.

Enquanto isso pincele com a gema batida.

Leve para assar por 20 minutos ou até ficar bem amarelinho. Depois de assado pincele o leite condensado e polvilhe o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55868-pretzel-de-leite-condensado-e-coco.html