

Rosca de coco

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 1 tablete de fermento biológico;
- 6 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 5 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada;
- 2 ovos;
- 1 pitada de sal.

Recheio:

- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 2 xícaras (chá) de coco ralado;
- 1/2 xícara (chá) de leite.

Rosca de coco

por Receitas e Mais

Modo de preparo:

Em uma tigela, dissolva o fermento em 1 xícara (chá) de água morna. Junte 4 colheres (sopa) de óleo, a farinha de trigo, os ovos e o sal. Sove por 5 minutos, ou até obter uma massa lisa. Cubra a tigela com um filme plástico e deixe descansar por 30 minutos. Ligue o forno à temperatura média. Divida a massa em 3 partes e abra em uma superfície lisa forrada com filme plástico enfarinhado. Salpique o açúcar e o coco, enrole como um rocambole e una as pontas. Distribua a massa em 3 fôrmas de furo no meio, com capacidade de 1 litro e meio cada uma, untadas com o óleo restante e enfarinhadas. Leve ao forno por 25 minutos, ou até a rosca dourar. Regue com o leite e deixe descansar por 10 minutos no forno. Retire e, se preferir, salpique com coco ralado. Embale depois de fria.

Fonte: Zam é Bom.