

Rosca de Coco



Ingredientes da Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (450g)
- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de óleo (40ml)
- 4 colheres (sopa) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (60g)
- 1 colher (sopa) de fermento biológico (15g)
- 1 pitada de sal (10g)
- 1 copo americano de leite morno (150ml)

Ingredientes do Recheio

- 100 g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal (50g)
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)



www.altoalegre.com.br

Rosca de Coco

Modo de Preparo do Recheio

Misturar todos os ingredientes e aplicar sobre a massa.

Ingredientes da Calda

- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- 1 colher (chá) de canela em pó (5g)

Modo de Preparo da Calda

Colocar todos os ingredientes em uma panela, misturar e deixar até reduzir um pouco o volume.

Modo de Preparo da Massa

Misturar o fermento com o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e o leite morno em uma bacia, acrescentar os outros ingredientes, amassar bem e deixar crescer. Depois de crescido, abrir a massa com o auxílio de um rolo até 1 cm de espessura, espalhar o recheio e enrolar como um rocambole. Cortar em fatias de mais ou menos 2 cm de espessura e arrumar em forma untada com margarina, deixando espaço entre uma e outra.



www.altoalegre.com.br

Rosca de Coco

Deixar crescer novamente e assar em forno moderado (180°C) por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam douradinhas. Quando estiver assada despejar a calda sobre cada pedaço e retornar ao forno por mais 5 minutos.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 20 roscas



www.altoalegre.com.br