

Rosca de Coco

Rendimento: 20 rosca



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 pitada de sal
- 1 copo americano de leite morno (150 ml)

Recheio:

- 100 g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Calda:

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de Preparo

Massa: misturar o fermento com o **Açúcar Refinado 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 1cm de espessura), espalhar o recheio e enrolar como um rocambole. Cortar em fatias de mais ou menos 2cm de espessura e arrumar em forma untada com margarina, deixando espaço entre uma e outra. 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.

Recheio: misturar todos os ingredientes e aplicar sobre a massa.

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

Tempo de Preparo: 2 horas.