FORROBODÓ MINEIRO

INGREDIENTES

Massa

5 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

5 g de fermento biológico seco

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 ovo

1 xícara de leite

4 xicaras (chá) de farinha de trigo

Farofa

10 colheres de (sopa) de coco ralado

6 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

Calda

1/2 lata de leite condensado

1 copo (americano) de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente a manteiga, o ovo e o leite

Coloque 1 xícara de trigo por vez mexendo

Na terceira xicara, note que a massa já vai ficando encorpada

Deixe descansando por cerca de 1 hora

Faça uma farofa com o coco, o açúcar e a manteiga

Divida a massa em 3 partes iguais pra facilitar na hora de enrolar

Enfarinhe uma superficie limpa e, com auxilio de um rolo ou garrafa, abra a massa deixando ela razoavelmente fina para enrolar

Divida a quantidade de farofa em 3

Pegue 1 parte e espalhe por toda a massa e enrole

Ele fica tipo um rocambole

Aperte um pouquinho onde acaba a massa pra ficar grudado

Corte os forrobodó com 2 dedos de largura

Faça isso com os dois pedacos de massa restantes

Unte e enfarinhe uma forma média

Coloque os forrobodó 1 dedo distantes do outro

Coloque pra assar em forno 180° C, até que fiquem dourados

Assim que estiverem dourados, tire do forno

Misture o leite condensado com o leite e com auxilio de uma colher, regue os forrobodó (quentes) com essa calda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1711-forrobodo-mineiro.html