

LÍNGUA DE SOGRA, SIMPLES E FÁCIL DE FAZER, ALÉM DE MUITO DELICIOSO!

INGREDIENTES

Massa

Pegue 1 kg de trigo

Além de 10g de reforçador de farinha

Mais as 200g de açúcar

Use também 20g de sal

Além de 12g de fermento biológico seco

Mais 1 ovo

Junto com 100ml de leite

Mais 40g de margarina

Pegue os 400ml de água

Além da Cobertura: 1kg de coco ralado seco

Use os 6 ovos Corante amarelo (opcional)

Use a Calda: 1,5 litro de água

Assim os 900g de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e junte o ovo, o leite, a margarina e, aos poucos, a água, amassando até desgrudar das mãos.

Sove bem, cubra e deixe crescer por 20 minutos.

Divida em bolas, abra com o rolo e enrole (as línguas). Disponha em assadeiras e deixe crescer por cerca de 1 hora.

Distribua a cobertura e asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até dourarem.

Pincele os pães ainda quentes com a calda e deixe esfriar.

Cobertura: Misture os ingredientes e utilize. Calda:

Calda: Ferva os ingredientes até obter uma calda em ponto de fio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15348-lingua-de-sogra-simples-e-facil-de-fazer-alem-de-muito-delicioso.html>