

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 xícaras (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 xícara, 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 superfície 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1711-forrobodo-mineiro.html>