

# Rosca de Maçã

<https://sem lactose.com/index.php/2009/12/09/rosca-de-maca/>

Atualizado em: setembro 2, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:50](#)

[01:15](#)

[Baixa](#)

[06](#)

Eu simplesmente adoro essa rosca e tenho certeza que vocês também vão adorar. Ela é feita originalmente com maçãs, mas é possível adicionar outras frutas frescas, nozes e passas para dar seu toque especial no recheio.

## INGREDIENTES

### Massa

- 200 ml de leite de coco
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 ovo
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 03 colheres de sopa de óleo
- 01 colh de chá de sal
- 700 gr de farinha de trigo

### Recheio

- 03 maçãs fatiadas finas, sem casca
- 06 colheres de sopa de açúcar
- 02 colheres de sopa de creme vegetal

### Cobertura

- 02 xícaras de leite de soja ou leite baixa lactose
- 02 xic de açúcar
- 01 gema para pincelar

## PREPARO

1. Recheio: Bata o açúcar com o creme vegetal até ficar cremoso. Acrescente as maçãs e reserve.
2. Cobertura: Leve ao fogo o leite e o açúcar e mexa bem até ficar em ponto de calda grossa. Reserve.
3. Em um recipiente, coloque o leite de coco morno, 1 colher de chá de açúcar e o fermento. Cubra com um pano e deixe levedar.
4. Depois acrescente os outros ingredientes, deixando por último a farinha. Sove bastante a massa e volte a cobri-la com um pano e deixe a massa descansar por uma hora até dobrar de volume.
5. Abra a massa com um rolo em forma de círculo na espessura de 0,5 cm. A seguir, espalhe o recheio por cima da massa e enrole-a como rocambole. Corte-a em pedaços de 5 cm e coloque-os em pé na forma untada, de forma a fazer um bolo redondo.

6. Pincele com a gema e leve para assar em forno pré-aquecido em temperatura média por mais ou menos 45 minutos. Em seguida, ainda quente, espalhe a calda por cima.