PÃO DOCE DE COLHER DA DONA CIDA

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

1 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de óleo

2 xícara (chá) de leite moreno

2 colheres (sopa) de fermento de padaria

1 kg de farinha de trigo

Calda:200 ml leite de coco

2 copo de leite

1 xícara (chá) de açúcar

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos a farinha

Em uma vasilha, junte o conteúdo do liquidificador com a farinha de trigo e amasse bem

Deixe crescer por 30 minutos

Em uma assadeira grande sem untar, acomode com colheradas

Deixe crescer por 30 minutos

Coloque para assar até dourar

Após despeje a calda por cima e polvilhe o coco ralado com a massa ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12096-pao-doce-de-colher-da-dona-cida.html