PÃO DE COCO (SUPER FÁCIL)

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de leite morno

1 xícara de óleo de soja

2 ovos

2 colheres (chá) de sal

1 xícara de fermento biológico para pão (90 g)

4 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite morno, o óleo, o açúcar, o sal, o ovos e o fermento por último.

Em uma vasilha, coloque os ingredientes batidos e junte a farinha de trigo.

Misture tudo muito bem e coloque pequenas bolinhas de massa em uma assadeira de bolo retangular

Deixe crescer por 20 minutos coberto com um plástico

Com um pincel passe uma mistura a base de água e açúcar e granule o coco ralado.

Asse em forno preaquecido (180° C) de 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13927-pao-de-coco-super-facil.html