

# PÃO DOCE COM MASSA MOLE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
1/3 de xícara (chá) de óleo (80 ml)  
2 ovos médios  
250 ml de leite morno  
1 pitada de sal  
1 pacote de fermento biológico seco (10 g)

### CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de leite  
100 ml de leite de coco  
50 g de coco ralado para polvilhar por cima

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Misture o fermento com o leite e deixe descansar por 5 minutos.  
Numa vasilha, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal e misture.  
Faça uma cova e coloque os ingredientes restantes, inclusive o fermento misturado com o leite.  
Misture bem com uma colher de pau.  
Unte as mãos com óleo.  
Pegue porções com uma colher, também untada.  
Amasse com as mãos para dar uma sovada e faça bolinhas.  
Numa forma grande, untada e enfarinhada, ponha uma bolinha ao lado da outra, com espaço entre elas. Deixe crescer até triplicar de volume.  
Leve ao forno preaquecido por 30 minutos em forno a 200º C.  
Despeje a calda por cima dos pães ainda quentes, polvilhe o coco ralado e sirva morno.