

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 200° C.
Despeje a calda por cima dos pães ainda quentes, polvilhe o coco ralado e sirva morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18191-pao-doce-com-massa-mole.html>