

PÃO DOCE DE COCO

INGREDIENTES

PÃO:

Pão: 500 gramas de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de açúcar
200 ml de leite morno
2 ovos médios
1/4 de xícara de margarina (50 gramas)
1 envelope de fermento biológico seco (10 gramas)
1 pitada de sal

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara de chá de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 100 g de coco ralado
1 colher (chá) de canela em pó
2/3 de xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara (chá) de margarina

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Misture o leite e o açúcar e leve ao fogo até ferver, e em seguida, reserve para esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos ingredientes, até ficar como uma farofa e reserve.

PÃO:

Pão: Misture o fermento com o leite e deixe descansar por 5 minutos.

Em seguida, coloque numa vasilha grande e misture os outros ingredientes, com exceção da farinha. Misture a farinha aos poucos, sovando bem, até desgrudar da vasilha (quanto mais sovar, mais fofo fica). Se for necessário, acrescente mais farinha aos pouquinhos, mas com cuidado para não colocar demais.

Divida a massa em 3 partes e abra com um rolo.

Após isso, recheie cada pão com 1/3 do recheio.

Em seguida, enrole como se fosse um rocambole.

Numa forma untada com manteiga e forrada com papel manteiga, disponha um ao lado do outro, com um espaço entre si.

Deixe descansar até triplicar de volume.

Em seguida, leve ao forno preaquecido, em temperatura de 200º C, por 20 minutos.

Desligue o fogo e, para finalizar, despeje a calda nos pães ainda quentes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18707-pao-doce-de-coco.html>