

PÃES DOCES DO GIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 gemas

3 colheres (sopa) manteiga ou margarina

1 lata de leite condensado

300 g coco ralado

CALDA:

Calda: 100 ml de água

3 colheres (sopa) açúcar

100 g de coco em flocos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque a manteiga até derreter.

Acrescente as gemas e o leite condensado.

Vá mexendo por 5 minutos e acrescente o coco ralado até obter um creme.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Passado os 60 minutos divida a massa em 3 partes.

Abra cada uma delas com o rolo e acrescente o recheio espalhando bem.

Enrole a massa tomando cuidado de vedar bem as pontas do seu pão.

Colocar em forma untadas com farinha de trigo.

Deixar descansar por mais uns 20 minutos.

Pincelar os pães com as gemas.

Assar em forno preaquecido a 170°C por 45 minutos ou até dourar.

CALDA:

Calda: Coloque a água e o açúcar no fogo.

Após levantar fervura mexa até começar a engrossar e ficar com a consistência de mel.

Desligue o fogo, pincele essa calda sobre os pães e coloque o coco ralado em flocos por cima.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30995-paes-doces-do-gil.html>