

PÃO ONEZI

INGREDIENTES

4 gemas de ovos
8 colheres de óleo
6 colheres de açúcar
100 g de fermento de padaria
1 kg de farinha de trigo
4 pacotes de coco ralado
1 pote de 500 g de manteiga sem sal
1 lata de leite condensado
3 xícaras de leite morno

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente o fermento e o açúcar, misture os dois até o fermento derreter.

Coloque as gemas dos ovos e o óleo.

Adicione o leite bem morno.

Vá adicionando a farinha de trigo até formar uma massa homogênea.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Nesse tempo misture o coco ralado com a manteiga e reserve.

Divida a massa em 4 partes e sove bem cada parte.

Abra com o rolo de macarrão até a massa ficar fina.

Com a ajuda de uma colher coloque a mistura de manteiga e coco e espalhe por toda a região da massa aberta.

Enrole como rocambole, corte em fatias de 6 cm e coloque em assadeira untada e polvilhada.

Faça isso com as 4 partes e deixe descansar novamente por mais 30 minutos.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por 10 a 15 minutos, dependendo do forno.

Depois que elas estiverem assadas despeje leite condensado uma a uma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31128-pao-onezi.html>