

PÃO DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de abóbora cortada

1 e 1/2 xícaras de açúcar

100 g de coco ralado

Cravo e canela em pau a gosto

MASSA:

Massa: 3 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de abóbora cozida espremida

3 colheres sopa açúcar

1 colher sopa de margarina

1 pitada de sal

1 colher chá de raspa de limão

2 ovos

1/2 xícara de leite morno

2 tabletes de fermento para pão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque todos os ingredientes, misture e tampe até cozinhar a abóbora.

Na abóbora não precisa acrescentar água pois ela solta, mas a vezes é bom ficar atenta, para não correr riscos, se precisar coloque água.

MASSA:

Massa: Em uma vasilha misture o fermento com o sal para dissolver, coloque o leite morno, os ovos, a margarina, o açúcar, a abóbora e a raspa de limão, misture tudo, acrescente a farinha, sovando com a mão até dar o ponto da massa.

Deixe descansar por 20 minutos.

Abra a massa com um rolo, coloque o doce de abóbora já frio e coco ralado e enrole o pão.

Deixe crescer por mais 10 minutos.

Leve para assar.

Depois de assado pincele com a calda que sobrou do doce e salpique coco.

Se preferir faça outro recheio ou deixe sem recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32777-pao-de-abobora-com-coco.html>