

PÃO RECHEADO COM GOIABADA E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo americano de leite
2 copos americanos de água
1 copo americano de óleo
3 ovos inteiros
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
5 colheres de fermento biológico fresco
1 kg de farinha de trigo
1 gema com 1 pouco de óleo para pincelar o pão

RECHEIO:

Recheio: 400 g Goiabada amassada
1 coco ralado
1 lata de leite condensado cozida

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo.
Em seguida despeje em um recipiente e coloque a farinha aos poucos.
Depois de misturar a massa corte em quatro pedaços.
Deixe descansar até dobrar de volume.
Abra cada parte da massa, passe o leite condensado cozido para não infiltrar a goiabada na massa.
Coloque a goiabada e o coco. Enrole o pão e coloque a parte fechada por baixo.
Pincele com a gema por cima do pão.
Deixe dobrar de volume novamente.
Assar em um forno a 200°C até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34952-pao-recheado-com-goiabada-e-coco.html>