

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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