

PÃEZINHOS DE COCO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

300 g de açúcar

4 ovos

250 g de coco ralado

250 g de manteiga fresca

2 tabletes de fermento

1 pitadinha de sal

MODO DE PREPARO

Abra a farinha na mesa, ponha metade de açúcar, 100 g de manteiga, a pitadinha de sal e um ovo inteiro. Amasse tudo ao centro e, por último, coloque o fermento desmanchado em 1/4 de litro de leite morno. Sove bem a massa e coloque-a em um pano bem enfarinhado para crescer durante 2 horas.

Jogue a massa sobre a mesa enfarinhada, estique-a com um pau de macarrão até ficar na grossura de um centímetro. Esparrame sobre ela o restante da manteiga e dobre-a em 4 partes. Torne a esticá-la e aplique-lhe uma camada de coco ralado bem misturado com os 3 ovos restantes (inteiros). Corte em quadradinhos de 10 centímetros por 10 centímetros, divida esses quadrados ao meio, pela diagonal, formando triângulos. Enrole esses triângulos por uma das pontas, deixe crescer por meia hora e leve-os ao forno. Retire os pãezinhos, um por vez assados e regue-os com uma calda feita com as 150 g de açúcar restantes e meio copo de água. Deixe a calda ferver até ponto-de-fio-forte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37719-paezinhos-de-coco.html>