

# PÃO ESPECIAL RECHEADO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 pote de creme de leite fresco (nata)

1 pacote de coco ralado seco (fio grande)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes líquidos.

Acrescente os secos.

Seve-os bem até dar consistência.

Deixe descansar por 1 hora.

Divida a massa em 4 partes.

Abra a massa.

Pegue o recheio e passe no pão.

Enrole e corte em rodela.

Deixe descansar até dobrar de volume (cerca de 30 minutos).

Ase em forno pré aquecido á 200°C (até dourar).

### RECHEIO:

Recheio: Bata o creme de leite fresco.

Adicione o coco.

Dica: pincele os pães com gemas para dar brilho e cor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43046-pao-especial-recheado.html>