PÃO ESPECIAL RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pode 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 concistência.

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 rodelas.

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

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

RECHEIO:

Recheio:Bata o creme de leite fresco.

Adicione o coco.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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