PÃO COM BAUNILHA E COCO

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1 gema

1/3 de xícara (chá) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

RECHEIO DE COCO:

Recheio de coco:3 gemas

3/4 de xícara (chá) de açúcar

1 1/2 xícara (chá) de coco ralado fresco

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 1 ovo batido

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:Ferva metade do leite e junte a manteiga. Em outra panela, misture o leite restante, a gema e o açúcar. Aos poucos, ponha a farinha, mexendo até engrossar. Junte o leite fervido e a essência de baunilha. Cubra com filme plástico o creme e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Numa tigela, misture todos os ingredientes e acrescente o creme de baunilha. Mexa bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa e espalhe o recheio por cima. Enrole-a como um rocambole. Fatie, ponha as fatias na assadeira e leve ao forno preaquecido desligado. Deixe crescer por 15 minutos. Pincele com o ovo e asse em temperatura alta por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45556-pao-com-baunilha-e-coco.html