

PÃOZINHO DE NÓ

INGREDIENTES

PARA O PÃO:

Para o pão:3 tabletes de fermento para pão (45g)

1 copo de leite

1 copo de óleo

5 ovos

1 colher (chá) de sal

5 colheres (sopa) de açúcar

1 kg de farinha de trigo

PARA A CALDA DE COCO:

Para a calda de coco:1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

100 g de coco ralado

PARA OUTRA COBERTURA SE QUISER:

Para outra cobertura se quiser:Leite condensado a gosto

Granulado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite e o açúcar e ferva por, aproximadamente, 2 a 3 minutos.

Guarde essa calda fria para passar sobre os pãezinhos.

Em um recipiente, esfarele o fermento e adicione o sal. Dissolva. Acrescente, então, todos os líquidos da receita.

Adicione o açúcar e a farinha aos poucos e mexa com uma colher até incorporar os ingredientes.

Sove a massa com as mãos até que fique lisa e deixe-a descansar por 40 minutos.

Após descansar, enrole cordões com pedaços da massa e faça um nó.

Coloque em uma assadeira retangular, untada e polvilhada e deixe dobrar de volume (no total tem que descansar antes de enrolar e depois de enrolar).

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos e, a seguir, 220°C por mais 10 minutos (não precisa passar gema).

Após assar, passe pelo leite e pelo coco ralado, ou pelo leite condensado e granulado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45860-paozinho-de-no.html>