PÃO DE TRANÇA COM COCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 xícara (chá) de coco ralado

5 colheres (sopa) de leite condensado

MODO DE PREPARO

Amorne o leite com 1 colher (sopa) de açúcar e junte o fermento.

Misture e deixe fermentar um pouco. Acrescente o sal, o restante do açúcar, o ovo, o óleo e a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre, até que obtenha uma massa lisa e que não grude nas mãos.

Deixe descansar até que dobre de volume. Em seguida, abra a massa e coloque o recheio feche e faça uma trança. Deixe crescer novamente. Pincele a gema e leve para assar no forno médio (180ºC), preaquecido, até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46584-pao-de-tranca-com-coco.html