PÃO DE COCO LIGHT

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar diet

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (sopa) óleo

1 ovo

200 ml leite de coco light (aquecido)

1 envelope (15 g) fermento biológico

1 colher (sopa) de margarina light

Coco ralado flocos (o suficiente para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com o fermento, reserve.

Bata no liquidificador os demais ingredientes por 3 minutos.

Junte ao trigo com fermento e misture tudo com uma colher até formar uma massa homogenea, não precisa sovar.

Colocar numa forma untada, polvilhar o coco ralado por cima. Deixar descansar em local abafado e escuro por 2 horas. Assar em forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51130-pao-de-coco-light.html