

# PÃO DE LEITE MOÇA

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de óleo(a mesma medida da lata de leite moça)
- 4 ovos
- 30 gramas de fermento para pão
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 copo e meio de água morna
- 1 kilo de trigo
- 200 gramas de coco ralado
- 10 colheres de açúcar
- 2 copos de leite
- 4 colheres de margarina

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador: a lata de leite moça, o óleo e os 4 ovos e reserve.

Em uma bacia dissolva o fermento com uma colher de sopa de açúcar, em seguida misture aos poucos 1 copo e meio de água morna.

Misture a esse liquido da bacia os ingredientes já batidos no liquidificador, e misture bem.

Por último vá untando aos poucos 1 kg de trigo e amasse bem.

Obs;Tem que ser 1 kg de trigo certinho, nem mais nem menos.

Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora.

Divida a massa em 8 partes, e de cada uma dessas partes faça mais três partes e com elas faça uma trança, num total de 8 tranças.

Pincele com gema e leve para assar em forno médio alto por no mínimo 20 minutos ou até que veja que estejam pré dourados.

Para a cobertura leve ao fogo o coco ralado, 2 copos de leite, 9 colheres de açúcar e 4 colheres de margarina, não deixe engrossar muito.

Coloque a cobertura ainda quente sobre o pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52650-pao-de-leite-moca.html>