

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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