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 açucar

1 copo e meio de água morna

1 kilo de trigo

200 gramas de coco ralado

10 colheres de açucar

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 açucar, 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 minímo 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 açucar 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