

# PÃO DE COCO COM LEITE CONDENSADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 lata de leite condensado  
2 lata de água morna  
½ lata de azeite  
1 colher de sobremesa de sal  
3 ovos  
1 pacote de fermento biológico  
2 kg farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio:1 garrafinha de leite de coco  
1 colher de sopa de maisena  
1 colher de sopa de açúcar  
100 g de coco ralado

### FAROFA:

Farofa:2 colheres margarina  
1 colher de azeite  
1 xícara de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de chá de fermento para bolo  
50 g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

### FAROFA:

Farofa:Em um recipiente junte todos os Ingredientes com as mãos, misture todos até ficarem esfarelados. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes do recheio em uma panela leve ao fogo até engrossar e reserve.

## MASSA:

Massa: No liquidificador coloque todos os ingredientes da massa, menos o trigo, bata tudo até misturar bem, depois em uma bacia coloque o trigo e adicione o creme do liquidificador e amasse bastante a massa com as mãos e deixe crescer.

Dica: fazer uma Bolinha pequena e botar em copo de água a hora que essa bolinha subir o pão já cresceu.

Volte a amassar, divida a massa em 3 partes iguais, estique a massa, adicione o recheio, feche bem os lados, coloque o pão na forma e cubra com a farofa.

Deixe crescer por mais uns 30 a 40 minutos e leve pra assar.

Aquecer o forno em 180°C e assar por cerca de 1 hora.

Essa receita vai render 3 pães grandes, sendo apenas um com recheio e os outros pães caseiros normais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53631-pao-de-coco-com-leite-condensado.html>