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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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