Entradas

PÃO DE DEUS

Receita de Fã
Fácil
90 Min.
12-15 Doses

INGREDIENTES

- P/ MASSA:
- 100GR LEITE
- 150GR ÁGUA
- 100GR AÇÚCAR
- 100GR MANTEIGA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 PITADA DE SAL
- 600GR DE FARINHA TIPO 55
- P/COBERTURA
- 1 OVO BATIDO PARA PINCELAR
- 50GR DE COCO RALADO
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR
- 2 C. SOPA DE LEITE
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B. PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. coloque no copo o leite, a água, o açúcar e a manteiga e programe 2min/40º/vel 2.
2. Adicione o fermento, o sal, e a farinha e programe 15seg/vel7
3. programa de massas P1
4. retire para um tabuleiro polvilhado com farinha e deixe levedar num local morno cerca de 30 min ou até que a massa duplique de tamanho.
5. Divida a massa em 15 bolas (aprox 70gr) e disponha no tabuleiro que irá ao forno.
6. No meio de cada uma com a ajuda de uma faca, faça um corte em cruz na parte superior e pincele com ovo batido.
7. Coloque numa taça o coco, o açúcar e o leite e envolva bem. Coloque uma porção da mistura em cada corte.
8. Deixe levedar num local morno cerca de 30min.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 180.ºC cerca de 20 minutos.
10. Sirva polvilhando com açúcar.