

PÃOZINHO DE ABÓBORA FOFÍSSIMO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora cozida
50 gramas de coco ralado
1 kg de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo de soja
4 ovos
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de margarina
1 xícara de chá de açúcar
45 gramas de fermento biológico

Ingredientes da cobertura:

1/2 xícara de leite
1 xícara de chá de açúcar
50 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, misture o açúcar com o fermento e reserve. Com um espremedor de batata pressione suavemente as abóboras e descarte o líquido que sair.

Só depois esprema bem a abóbora e despeje tudo no recipiente, misturando com o fermento e o açúcar.

Acrescente os ovos, o óleo, o coco ralado, o sal, a margarina e, aos poucos, a farinha de trigo.

Quando ficar difícil de mexer é preciso ajudar com as mãos. Polvilhe com farinha de trigo uma bancada, preferencialmente de pedra, e sove a massa por uns 10 minutos até ficar bem macia.

Divida em quatro pedaços, abra a massa com a ajuda das mãos e enrole o pão. Acomode os pães em formas de bolo inglês untadas com óleo.

Deixe descansar por 1 hora. Depois leve ao forno preaquecido a 180 graus por mais 1 hora ou até dourar.

Quando os pães estiverem quase prontos é a vez da cobertura. Misture todos os ingredientes e pincele sobre cada pão.

Deixe mais alguns minutos no forno e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15683-paozinho-de-abobora-fofissimo-e-delicioso.html>