

PÃO DOCE CASEIRO FOFINHO: UM PADEIRO ME ENSINOU ESSA RECEITA, EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR COM O CAFÉ!

INGREDIENTES

- 1 ovo
- ½ xícara de chá de açúcar (80g)
- 1 colher de café de sal
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga (75g)
- 1 xícara de chá de leite morno (240mL)
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo (560g)
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco (10g)
- coco ralado a gosto
- 1 gema (para pincelar)
- 2 colheres de leite gelado (para pincelar)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione o açúcar, o fermento e o leite. Misture.

Acrescente o ovo, o sal e metade da farinha. Misture. Adicione a margarina e o restante da farinha e incorpore os ingredientes com as mãos. Misture até obter uma massa lisa e homogênea.

Cubra com plástico filme e deixe descansar por 40 minutos. Passado esse tempo, retire o ar da massa amassando-as com as mãos. Porcione a massa em 16 bolinhas, ou se preferir, em bolinhas de 60g cada, aproximadamente.

Achate as bolinhas com as mãos, formando um disco com 1cm de espessura. Acomode esses discos em uma forma redonda (20x10cm), untada e enfarinhada.

Coloque um disco ao lado do outro, de modo que o disco seguinte cubra a metade do primeiro. Deixe o centro da forma vazio. Cubra novamente com plástico filme e deixe descansar por mais 20 minutos.

Fazer pão doce caseiro é uma experiência gratificante que traz o prazer de degustar algo feito com carinho e cuidado. Essa receita, ensinada por um padeiro, garante pães fofinhos e deliciosos que vão encantar toda a família. Prepare esses pães para o café e aproveite momentos especiais ao redor da mesa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16268-pao-doce-caseiro-fofinho-um-padeiro-me-ensinou-essa-receita-eu-sempre-faco-para-servir-com-o-cafe.html>