

## Pão Doce



### Ingredientes para o Pão Doce

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico (30g)
- 1 ½ xícara (chá) de leite morno (300ml)
- ¼ xícara (chá) de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) (50g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal (25g)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (600g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pacote de coco ralado (200g)
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (190g)

### Ingredientes da Calda

- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) (200g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (10g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Modo de Preparo

Dissolva em uma tigela o fermento no [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) e acrescente o leite e o sal. Junte a margarina e a farinha de trigo aos poucos, sovando bem. Deixe crescer por 30 minutos. Modele os pãezinhos, pincele água sobre eles e polvilhe o coco misturado com o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#). Coloque em uma assadeira untada. Deixe crescer novamente até dobrar de volume. Leve para assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos ou até dourar. Quando retirar do forno, pincelar sobre os pãezinhos a calda.

### Modo de Preparo da Calda

Misturar os três primeiros ingredientes e levar ao fogo até a calda ficar transparente. Retirar do fogo e colocar essência.

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio  
Tempo de Preparo: 3 horas  
Rendimento: 30 pãezinhos

