



# RECEITAS DA FIA

## Pão Doce super macio

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-doce-super-macio](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-doce-super-macio)

Deixe-se envolver pelo aroma acolhedor do coco nesta deliciosa receita de pão doce, que promete surpreender com sua maciez irresistível.

Pão Doce super macio

 140 min

 16 porções

### Ingredientes

- 300 ml de [leite](#) morno
- 2 ovos
- 500 g de [farinha de trigo](#)
- 1 envelope de fermento biológico seco
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 2/3 xícara de chá de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 gema
- ½ lata de [leite condensado](#)
- [Coco ralado](#) a vontade

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, coloque o fermento biológico seco e adicione o leite morno. Misture suavemente, cubra com um guardanapo e deixe descansar por 5 minutos, até ativar o fermento.
2. Adicione o açúcar, o óleo e os ovos à mistura e misture tudo com uma espátula até obter uma massa homogênea.
3. Acrescente o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, mexendo continuamente com a espátula, até obter uma massa pesada e densa sem gruminhos de farinha.
4. Tampe a tigela e deixe a massa descansar por aproximadamente 30 a 60 minutos, até dobrar de volume.
5. Enquanto aguarda, unte e enfarinhe uma forma de 25 cm de diâmetro.
6. Unte duas colheres de sopa com óleo e faça bolinhas com a massa, transferindo para a forma preparada.
7. Deixe a massa descansar por mais 20 a 30 minutos.
8. Pincele a massa com a gema de ovo e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos, até dourar.
9. Após assado, retire o pão do forno e espalhe o leite condensado sobre ele. Cubra com o coco ralado e sirva ainda morno.
10. Saboreie essa delícia macia e sinta-se encantado com o incrível resultado!