

Pequenos-Almoços Pão

Pão de Deus

30 min. Fácil Económico 15 doses

Ingredientes

60 g Leite em Pó Molico
350 ml de água morna
15 g fermento de padeiro
650 g farinha
120 g açúcar
100 g de manteiga amolecida
2 ovos
1 raspas de limão q.b.
1 sal fino q.b.
100 g coco
100 g açúcar
3 ovos
1 açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	200,6 kcal	10%*
Proteínas	4,7 g	9%*
Lípidos	9,0 g	13%*
Hidratos de Carbono	24,6 g	9%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Dissolva o fermento de padeiro num pouco de agua morna, junte 150gr de farinha e os ovos um a um.
2. À parte dissolva o leite em pó Molico com a restante agua, junte o açúcar, a manteiga amolecida a raspa de limão e a restante farinha. Junte ambos os preparados e amasse ate obter uma massa homogénea.
3. Separe-a em pequenas bolas individuais, coloque-as num tabuleiro de ir ao forno e deixe descansar até obter aproximadamente o dobro do tamanho.

4 Para a cobertura: Misture o coco, o açúcar e os ovos. Depois de leveda coloque um pouco de cobertura de coco nos pães e polvilhe com açúcar em pó.

5 Leve ao forno previamente aquecido a uma temperatura de 180ºC