

Pãezinhos de Deus na MFP

Escrito por Duti

Sábado, 05 Junho 2010 22:45 - Atualizado em Quarta, 28 Dezembro 2011 15:33

Pãezinhos de Deus



Ingredientes:

235 ml água morna

500 g farinha Pão de Brioche da Nacional

2 ovos

100 g coco ralado

100 g açúcar

30 g açúcar em pó (para polvilhar no fim)

Preparação:

**Colocar a farinha e depois a água na MFP.
Programa “Amassar” e esperar que termine.**

Pãezinhos de Deus na MFP

Escrito por Duti

Sábado, 05 Junho 2010 22:45 - Atualizado em Quarta, 28 Dezembro 2011 15:33



Quando terminar, retirar a massa para uma superfície enfarinhada e dividi-la em cerca de 12 bolas com o tamanho médio dum ovo grande.



Colocar depois as bolas num tabuleiro e deixei-as no forno a 50º por cerca de 45 minutos, até crescerem pelo menos o dobro.



Pãezinhos de Deus na MFP

Escrito por Duti

Sábado, 05 Junho 2010 22:45 - Atualizado em Quarta, 28 Dezembro 2011 15:33

**Retirar as bolas do forno e pincelá-las com ovo batido.
Fazer a cobertura misturando o coco ralado com o açúcar e outro ovo batido,
colocando-o depois sobre as bolas.**



Voltam ao forno por cerca de 15 minutos a 200º

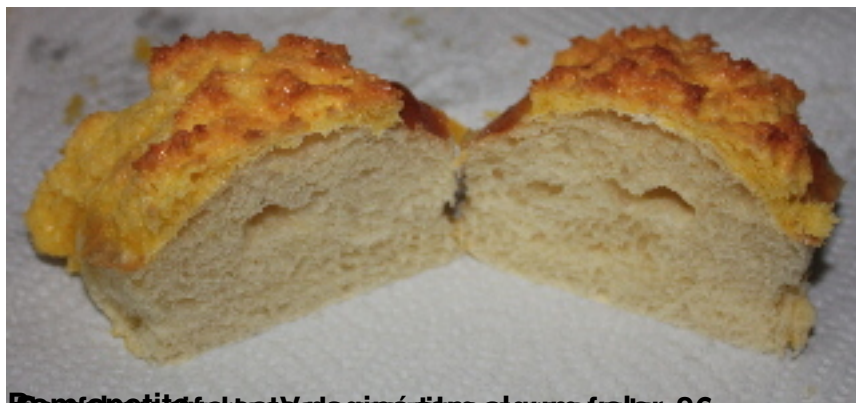
**Depois disso polvilhar com açúcar em Pó.
Eis os resultados, sem açúcar em pó, pois não tinha em casa.**



Pãezinhos de Deus na MFP

Escrito por Duti

Sábado, 05 Junho 2010 22:45 - Atualizado em Quarta, 28 Dezembro 2011 15:33



Receita por Duti e a página original: 2€