

Rendimento: 30 pãezinhos



## Ingredientes

### Massa:

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 1 ½ xícara (chá) de leite morno
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200 g de coco ralado
- 1 xícara (chá) **Açúcar Refinado Alto Alegre**

### Calda:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

## Modo de Preparo

Dissolva em uma tigela o fermento no **Açúcar Cristal Alto Alegre** e acrescente o leite e o sal. Junte a margarina, a baunilha 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 misturando com o **Açúcar Refinado Alto Alegre**. Coloque em uma assadeira untada. Deixe em forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos ou até dourar. Quando retirar do forno, pincelar sobre os pãezinhos a calda.

**Calda:** misturar os três primeiros ingredientes e levar ao fogo até a calda ficar transparente. Retirar do fogo e colocar essência.

Tempo de preparo: 3 horas.