

Pão Doce Recheado



Rendimento: 26 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

Ingredientes

Massa

- 30 g de fermento biológico
- 50ml de água morna
- 200 ml de leite morno
- 02 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 02 ovos
- 1/2 quilo de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio

- 1/2 litro de leite
- 03 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 02 gemas
- 05 colheres (sopa) de açúcar
- 01 colher (chá) de baunilha
- 50g de coco ralado (opcional)

Cobertura

02 a 03 colheres (sopa) de água

01 xícara (chá) de açúcar de confeitiro

Preparo

Massa

Dissolva o fermento na água morna, junte os demais ingredientes e amasse bem.

Deixe descansar por 40 minutos. (Pode-se fazer a massa na máquina de pão, usando o ciclo “massa”.)

Depois desse tempo, abra a massa no formato de retângulo de 30cm x 65cm.

Espalhe o recheio na metade da massa no sentido do comprimento.

Dobre a metade da massa sem recheio sobre a parte recheada e corte em tiras de 2,5 cm.

Torça cada tira três ou quatro vezes e enrole como caracol, prendendo bem as pontas.

Deixe crescer por aproximadamente 40 minutos, pincele com ovo batido e leve ao forno por 20 minutos, ou até ficarem dourados.

Retire do forno e espalhe, com uma colher, um pouco da cobertura sobre os pães.

Recheio

Leve os ingredientes do recheio ao fogo, mexendo sempre, até engrossar bem.

Espera esfriar antes de usar.

Cobertura

Misture bem o açúcar de confeitiro com a água e utilize sobre os pães.

Fonte:-

<http://cybercook.com.br/receita-de-pao-doce-recheado-r-14-16692.html>

São Paulo, SP, 03 de Abril de 2014

Mkmouse