

# 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