PÃO RECHEADO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar

30 g de fermento biológico

1 e 1/2 xícara de água morna

4 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

5 colheres (sopa) de óleo

1 ovo

350 g de creme de chocolate com avelã

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente açúcar, fermento e água morna

Misture bem e reserve

Em outra tigela, adicione a farinha e o sal

Abra uma cavidade na massa e adicione o óleo, o ovo e a mistura reservada

Misture e sove bem a massa

Faça uma bola com a massa, acrescente farinha por cima e cubra a tigela com papel plástico

Deixe a massa descansar por 30 minutos

Espalhe um pouco de farinha de trgio sob uma bancada e abra a massa com o auxílio de um rolo de macarrão

Adicione o creme de chocolate com avelã e espalhe por toda a massa

Enrole a massa feito um rocambole e una as duas pontas para fazer um formato de rosca

Faça pequenos cortes na massa e leve ao forno (200

Borrife com água depois de 25 minutos para que a casca do pão não fique dura

Retire do forno, adicione um pouco de calda de chocolate e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11110-pao-recheado-com-chocolate.html