

# PÃO 2 EM 1 (ROSCA DOCE E PÃO)

## INGREDIENTES

### RECHEIOS:

Recheios: Para a rosca, utilize como recheio goiabada, leite condensado e coco ralado; para o pão, não é necessário

## MODO DE PREPARO

### PARA O PÃO:

Para o pão: Corte os pedaços, abra a massa e enrole.

Caso tenha cilindro, abra um pouco a massa e enrole em seguida.

Coloque em formas para pão, se tiver, para a massa crescer para cima, cubra e deixe dobrar de tamanho o pão, deixando crescer por cerca de 1 hora.

Em seguida, leve para assar por aproximadamente 45 minutos ou até dourar em cima.

### PARA A ROSCA:

Para a rosca: Corte os pedaços da massa e enrole no formato que desejar: em caracol, como pão ou como tranças (a diferença é que a rosca você pode rechear com goiabada ou doce de leite).

Deixe a massa crescer por cerca de 1 hora.

Após esse tempo, pincele gema de ovo.

Coloque para assar por 30 minutos apenas, tire do forno e despeje leite condensado por cima, polvilhando coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14890-pao-2-em-1-rosca-doce-e-pao.html>