# 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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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