

PÃO COM RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 1/2 colher (sopa) fermento seco para pães
- 1/4 copo manteiga derretida
- 1/2 copo de água morna
- 1/2 copo de leite morno
- 1/4 copo de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha o fermento, água morna e metade do açúcar, deixar descansar por 5 minutos.

Em outra vasilha, misturar a farinha e o sal.

Adicionar a farinha: o leite morno, a manteiga derretida e a mistura com fermento.

Sove a massa até dar o ponto, unte a vasilha com margarina/óleo.

Coloque a massa, passe margarina/óleo em cima da massa e cubra.

Coloque em um lugar quente e deixe crescer por 1 hora.

Depois de crescer, divida a massa em 2 (para dois pães grandes) ou 4 (para quatro pães - pequeno a médio).

Abra a massa e passe ganache, brigadeiro ou creme de avelã.

Enrole como rocambole.

Depois de 3 dedos da ponta, faça um corte no meio, e trançe as duas tiras.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17653-pao-com-recheio-de-chocolate.html>