

PÃO SEDUÇÃO DE MAÇÃ VERDE COM CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo

2 gemas passadas pela peneira

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

4 maçãs verdes descascadas e cortadas em fatias finas

PÃO:

Pão: 500 g de farinha de trigo de boa qualidade

200 ml de leite morno

1 pacote de fermento biológico seco (10 g)

6 colheres (sopa) de de açúcar

2 ovos médios

1/4 de xícara (chá) de margarina (50 g)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata, todos ingredientes no liquidificador, com exceção da maçã.

Coloque numa panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até levantar fervura.

Apague o fogo e reserve para esfriar.

PÃO:

Pão: Misture o fermento com o leite morno e deixe descansar por 5 minutos.

Coloque numa vasilha, grande, esse fermento misturado com o leite e os demais ingredientes, com exceção da farinha de trigo.

Misture com uma colher de pau.

Junte a farinha de trigo aos poucos e misture bem com as mãos mesmo.

Vá sovando até soltar das mãos e da vasilha.

Sove bem, quanto mais sovar, mais fofinho fica.

Se necessário, acrescente mais farinha aos pouquinhos, com uma colher, mas cuidado para não acrescentar demais, se não o pão fica duro.

Divida a massa em duas partes.

Abra uma das partes da massa com um rolo e espalhe a metade do creme.

Arrume metade das fatias de maçã por cima do creme.

Enrole como um rocambole.

Dê uma leve torcida e junte as pontas.

Coloque numa forma grande, com espaço entre si, untada com manteiga e enfarinhada.

Faça o mesmo com a outra metade da massa.

Deixe descansar até triplicar de volume.

Misture uma gema, passada pela peneira, com uma colher (sopa) de leite.

Pincele os pães.

Leve ao forno preaquecido por 35 minutos em temperatura baixa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17763-pao-seducao-de-maca-verde-com-creme-de-baunilha.html>