

PÃO DOCE DE CREME COM GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de leite morno (235 ml)

1 ovo grande

4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (chá) de fermento biológico seco

RECHEIO:

Recheio:200 g de goiabada cortada em tiras

CREME:

Creme:2 gemas

2 colheres (sopa) rasas de amido de milho

280 ml de leite

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga sem sal ou margarina

1 colher(chá) de essência de baunilha

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho:100 ml de água

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma bacia grande, coloque os ingredientes na ordem da receita.

Sove bem durante uns 10 minutos, deixe descansar 5 minutos e sove novamente por uns 5 minutos.

Divida a massa em 2 partes iguais.

Abra a massa em um retângulo faça uma carreira com a goiabada fatiada.

Enrole a massa feito rocambole, a partir do lado maior e corte a massa em rolinhos altos.

Disponha os rolinhos em uma forma com buraco no meio, untada com margarina, cubra e deixe crescer em um local quente até dobrar de tamanho, por 30 a 45 minutos.

Usei 2 formas médias mas se quiser fazer uma grande também dá certo.

Depois do pão crescido, coloque o creme.

Asse em forno preaquecido por 20 a 25 minutos, até dourar (vai depender do seu forno).

CREME:

Creme: Misture tudo e leve ao fogo até ferver e engrossar.

Deixe esfriar em temperatura ambiente por uns 20 minutos depois leve para a geladeira.

Coloquei no saco de confeitar para facilitar na hora de confeitar.

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho: Misture tudo e leve ao fogo até ferver e engrossar.

Deixe esfriar em temperatura ambiente (não coloque na geladeira).

Depois do pão assado e quase frio, aplique a geleia com o auxílio de um pincel.

Para incrementar coloquei junto com a goiabada um pouco de passas e por cima do creme e adicionei coco fresco ralado (mas este passo é opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24123-pao-doce-de-creme-com-goiabada.html>