

PÃO MACACO (DOCE E DELICIOSO)

INGREDIENTES

PARA O PÃO:

Para o pão: 3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento biológico seco
1 xícara de leite
100 g ou 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga/margarina
1 colher (sopa) de açúcar
1 pitada de sal

PARA A MISTURA DO AÇÚCAR COM A CANELA:

Para a mistura do açúcar com a canela: 10 colheres (sopa) de açúcar de cozinha mesmo
2 colheres (sopa) de canela em pó

PARA A CALDA:

Para a calda: 4 a 6 colheres (sopa) de margarina
o resto da mistura de açúcar com canela

MODO DE PREPARO

PARA O PÃO:

Para o pão: Misturar todos os ingredientes.
A massa não fica pegando nas mãos, fica macia e fácil de manusear.
Deixe a massa descansar de 30 minutos a 1 hora.

PARA A MISTURA DO AÇÚCAR COM A CANELA:

Para a mistura do açúcar com a canela: Depois que a massa descansou, é só sovar mais um pouco.
Faça tirinhas, pode cortar com a faca mesmo, de mais ou menos uns 2 cm por 2 cm.
Em uma bacia, coloquei o açúcar e a canela e misture bem.
Vá cortando os cubinhos da massa e colocando dentro da bacia com a mistura.
Passe várias vezes a massa na mistura.
Coloque os pedaços em uma forma, não precisa untar, ajeite todos os cubinhos de forma que ocupem todo o espaço da forma.

Coloque de 2 a 3 colheres da mistura de açúcar com canela por cima.

Reserve o resto para a calda.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 200°C.

CALDA:

Calda: Derreta a margarina no micro-ondas.

Acrescente a mistura de açúcar com canela que sobrou e mexa bem.

Se necessário, leve a mistura completa para o micro-ondas por mais uns 30 segundos, para que o açúcar derreta também.

Jogue a calda por cima dos cubos na forma.

Leve ao forno por 20 minutos a 30 minutos em 200°C.

O tempo vai depender do seu forno, se ele for forte, coloque com menos graus ou menos tempo.

Assim que assar, vire em uma forma ou prato imediatamente, cuidado para não se queimar com a calda.

Colocar açúcar por cima (é opcional, não muda em nada o sabor).

Deliciem-se!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27095-pao-macaco-doce-e-delicioso.html>