

PÃO DE FRUTAS MARIETA POTHOLA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
50 g de castanha-de-caju triturada
50 g de frutas secas
1 gema de ovo batida para pincelar

MODO DE PREPARO

NA PANIFICADORA:

Na panificadora: Coloque os ingredientes na ordem apresentada acima, exceto as frutas secas e castanhas.

Ligue na função (doce ou pão doce).

Quando a panificadora acionar o bipe, acrescente as castanhas e frutas secas.

Depois de crescida a massa, pincele com gema de ovo e cubra com a farofa e asse.

Se preferir deixe a massa crescer na panificadora e depois passe para uma forma de pão, deixe crescer novamente, pincele com gema de ovo, cubra com a farofa de cobertura e asse em forno normal a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30025-pao-de-frutas-marieta-pothola.html>