

MONKEY BREAD (PÃO MACACO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 600 g de farinha
300 ml de leite
120 g de açúcar mascavo
1 ovo
70 g de manteiga derretida
25 g de fermento fresco de padaria
1 pitada de sal

COBERTURA:

Cobertura: 350 g de açúcar
3 colheres de chá de canela em pó
150 g de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Amorne o leite e dissolva o fermento nele.

Em um recipiente grande coloque a farinha formando uma montanha.

Abra uma cova no meio e coloque o ovo batido, açúcar, sal e o leite misturado com o fermento.

Vá misturando até incorporar todos os ingredientes.

Amasse entre 10 a 15 minutos, até que desgrude das mãos.

Dará a impressão que é necessário acrescentar mais farinha, porque gruda bastante, porém não é necessário, acaba desgrudando.

Coloque um pouco de farinha no local onde vai preparar a massa.

Com a massa pronta coloque em um recipiente e cubra para que triplique de tamanho.

Se o tempo estiver quente levará em média 2 horas, porém se estiver frio e úmido precisará do dobro de tempo.

Quando tenha triplicado o volume, enfarinhar a massa e esticar com um rolo.

Cortar em quadradinhos ou tirinhas.

É destes quadradinhos que serão formadas as bolinhas que não devem ser grandes, porque vão aumentar de tamanho.

Derreta a manteiga e a coloque em um recipiente.

Em outro recipiente misture a canela e o açúcar mascavo.

Unte uma forma de coroa, passe as bolinhas pela manteiga e depois no açúcar e canela e coloque na forma.

A forma deve ser de coroa e alta.

Tampe e deixe crescer novamente entre 40 a 50 minutos, desta vez este tempo é mais do que suficiente.

Preaqueça o forno.

Em seguida leve ao forno em uma temperatura de 180°C com o tempo de 35 minutos.

Coloque sobre um prato e está pronto para ser saboreado

O ideal é saboreá-lo morno.

Se você desejar saboreá-lo frio faça a cobertura com os ingredientes citados acima.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30232-monkey-bread-pao-macaco.html>