

PÃO DE ROSAS

INGREDIENTES

Massa:

- 1 copo grande (300 ml) de leite morno
- 3 gemas de ovo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1/2 kg de trigo sem fermento

Recheio:

- 4 colheres (sopa) de manteiga (não use margarina)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado

Calda:

- 1 copo (200 ml) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, menos a farinha de trigo. Em uma tigela grande despeje a mistura do liquidificador, acrescente o trigo aos poucos até soltar das mãos (a massa deve ficar macia). Deixe descansar por uns 10 minutos. Faça o recheio, é só misturar todos os ingredientes (não vai ao fogo). Divida a massa em duas partes, pegue uma parte da massa e abra com um rolo em uma superfície com um pouco de trigo para que não grude, formando um retângulo, não deixe muito fina.

Coloque a metade do recheio e espalhe, enrole como um rocambole, corte em 4 pedaços iguais. Faça isso com a outra parte da massa. Coloque os pedaços em pé numa forma com furo no meio untada e enfarinhada. Arrume os pedaços em pé lado a lado com uma distância de 3 dedos um pro outro. Deixe descansar por 2 horas em local fechado (pode ser dentro do forno, desligado). Depois de 2 horas coloque o pão para assar (não deixe dourar muito). Faça a calda levando todos os ingredientes ao fogo, deixe ferver e jogue sobre o pão, os dois ainda quentes. Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38254-pao-de-rosas.html>