

BOLO HÚNGARO (PÃO DOCE COM RECHEIO DE GOIABADA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 tabletes de fermento fresco para pão (ou 1 envelope de fermento seco instantâneo)

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de leite morno (temperatura de mamadeira de bebê)

1 colher de café de sal

5 xícaras de farinha de trigo

2 ovos levemente batidos

1/2 xícara de óleo

Açúcar com canela para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: Goiabada de corte em cubinhos

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Desmanchar o fermento no leite morno.

Juntar todos os ingredientes da massa (melhor ir jogando a farinha aos poucos, a quantidade pode variar um pouco).

Misturar e amassar até soltar das mãos.

Fica tipo massa de modelar.

Deixar crescer por 1 hora dentro do micro-ondas desligado.

Depois, mexe a massa mais um pouco.

Forme bolinhas do tamanho de mini-sonhos e recheie com um quadradinho de goiabada.

Rolar as bolinhas no açúcar com canela.

Untar uma forma e polvilhar com açúcar.

Arrume as bolinhas na forma e deixe crescer mais uns 15 minutos.

CALDA:

Calda:Levar para ferver até dissolver o açúcar. Está pronta.

Jogar metade da calda ainda sobre as bolinhas cruas.

Assar em forno preaquecido por uns 40 minutos.

Despejar a outra metade da calda sobre o pão ainda quente e desenformar frio.

Se quiser, pode fazer um glacê com glaçúcar e leite. Fica uma cobertura tipo de bolo de natal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40486-bolo-hungaro-pao-doce-com-recheio-de-goiabada.html>