

PÃO COROA DE REI

INGREDIENTES

PÃO:

Pão: 4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

30 g de fermento biológico

2 colheres de sopa de óleo

1 xícara de leite morno

3 ovos batidos ligeiramente

RECHEIO:

Recheio: 150 g de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e depois acrescente os ingredientes molhados, deixando a massa bem homogênea.

Deixar descansar por 30 minutos.

Dividir a massa em 2 e abrir cada pedaço no comprimento (polvinhando com farinha de trigo para não grudar).

Colocar o recheio (ingredientes misturados) e fechar como um rocambole.

Dividir esse rocambole em 6 pedaços.

Untar duas formas de pudim de alumínio (do tipo da foto).

Colocar os pedaços na forma de modo que a parte do recheio fique visível.

Deixar descansar 30 minutos.

Leve ao forno 220º por aproximadamente 30 minutos ou até que a massa esteja cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42141-pao-coroa-de-rei.html>