

PÃO DE BELÉM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado
2 medidas (a mesma da lata) de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
50 g de fermento para pão
4 ovos
1 colher (café) rasa de sal
1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
frutas cristalizadas e uvas passas a gosto

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar
2 xícaras de água
1 colher (sopa) de manteiga

COBERTURA:

Cobertura: Castanhas do pará ou castanhas de caju picadas e coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Colocar em uma tigela o fermento com 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e metade do leite morno, e deixe fermentar por 15 minutos.
Depois bata no liquidificador, com todos os ingredientes, menos a farinha, e bata por 3 minutos.
Coloque em uma vasilha grande e vá acrescentando a farinha até dar o ponto de uma massa de pão, mais mole.
E por último acrescente as frutas cristalizadas e as uvas passas. Divida a massa em 2 formas untadas e enfarinhadas e deixe crescer por 2 horas.
Após, pincele a massa com gema e leve ao forno preaquecido 180°C até dourar.

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes em uma panela e leve a calda ao fogo até ferver.
Jogue por cima dos pães, ainda quentes, depois de assados.

E por último, polvilhe as castanhas e o coco ralado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44852-pao-de-belem.html>