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 açucar

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 a 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 180ºC 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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