

PÃO DOCE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1/2 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, os ovos, o leite morno, o sal, a manteiga e a metade da farinha até ficar homogêneo.

Despeje em uma vasilha, acrescente o restante da farinha, aos poucos, mexendo até soltar da lateral da vasilha.

Transfira para uma superfície enfarinhada e sove por 5 minutos.

Se necessário acrescente mais farinha.

Cubra e deixe descansar por 1 hora.

Misture em uma panela o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e leve ao fogo baixo até ficar em ponto de brigadeiro.

Retire do fogo e misture o creme de leite. Reserve!

Pegue pequenas porções da massa e abra na palma da mão.

Coloque uma colher do brigadeiro e feche, modelando em bolinhas.

Em uma form de buraco no meio (cerca de 30 cm de diâmetro) untada e enfarinhada, disponha as bolinhas, uma ao lado da outra deixando um pequeno espaço entre elas para crescer.

Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.

Leve ao forno médio pré aquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Desenforme e cubra com o restante do brigadeiro e polvilhe com raspas de chocolate ou chocolate granulado.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45542-pao-doce-de-brigadeiro.html>