

PÃO DE CHOCOLATE COM BOMBOM

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de margarina sem sal
3 colheres (sopa) de cacau em pó alcalino
2 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sobremesa) de canela em pó
1 colher (sobremesa) de cravo em pó
1 colher (sobremesa) de sal
5 gemas
1 ovo inteiro
1 xícara (chá) de gotas de chocolate tipo pingo
15 unidades de bombons picados
3 tabletes de fermento biológico fresco
250 ml de água rasas de 2 limões

MODO DE PREPARO

Separe as gotas e o bombom.

Misture o restante dos ingredientes muito bem, dando ponto com água. Colocar as gotas e os bombons. Deixe a massa descansar por 25 minutos, coberto com um plástico. Após o descanso abra a massa em uma forma retangular e deixe descansar por 1 hora. Após o crescimento coloque a farofa de chocolate por cima, levar para assar por 30 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48274-pao-de-chocolate-com-bombom.html>