

# 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 raspas 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>