TROUXINHAS DE SEMENTE DE PAPOULA E PASSAS

INGREDIENTES

4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (pode ser menos será o suficiente para a massa não grudar nas mãos)

1 pacote de fermento biológico

1/2 colher de chá de noz-moscada

1 xícara de leite

1/2 xícara de manteiga

1/4 xícara de açúcar

1 colher de chá de sal

2 ovos

1 colher de chá de extrato de baunilha

1 colher de chá de raspas de limão

1 colher de sopa de leite

1 xícara de semente de papoula

1/2 xícara de leite

1/3 xícara de mel

1 xícara uvas passas

1 xícara nozes picadas

Pitada de canela

1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande combinar 2 xícaras de farinha, o fermento, e noz-moscada e reserve.

Em uma panela média coloque a 1 xícara de leite, a manteiga, o açúcar e sal apenas para esquentar e até que a manteiga quase derreta. Adicione o leite para secar junto com os dois ovos ea baunilha. Bata com a batedeira em baixa a velocidade média por 30 segundos, raspando lado da tigela constantemente. Bata em alta velocidade durante 3 minutos. Misture as raspas de limão e o restante da farinha até você ver que não vai ficar uma massa pesada.

3 Coloque a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada. Amassar em quantidade suficiente da farinha restante para fazer uma massa macia, que é moderadamente lisa e elástica. Coloque a massa em uma tigela levemente untada, virando uma vez para untar a superfície. Cubra e deixe crescer em um lugar aquecido até dobrar de tamanho (de 1 a 2 horas).

Coloque as passas,o leite,a semente de papoula,o mel e as nozes em uma panela e cozinhe em fogo baixo até formar uma geleia.

Coloque a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada. Divida a massa ao meio. Cubra e deixe descansar por 10 minutos. Unte 2 assadeiras.

Enrole cada metade da massa em quadrados 4x4 cm. Coloque uma colher de recheio no centro de cada quadrado. Se você quiser, adicione algumas passas para o topo do enchimento. Escovar os quatro cantos de cada quadrado com água. Pegue cada uma das pontas e junte-as em cima montando ''trouxinhas''. Prenda com um palito. Coloque em assadeiras untadas bem, 2 centímetros de distância. Cubra e deixe crescer em um lugar quente até quase o dobro (cerca de 35 minutos).

Pincele com um ovo batido com uma colher de sopa de leite.

Polvilhe canela em cima. Asse em forno a 180°C por 12 a 15 minutos ou até dourar. Remover palitos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50035-trouxinhas-de-semente-de-papoula-e-passas.html