

STOLLEN – PÃO ALEMÃO

INGREDIENTES

- 50 g de fermento biológico
- 4 xícaras de chá farinha de trigo
- 1 xícara de chá leite morno
- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo batido
- 1 xícara de chá de passas
- 4 colheres de sopa frutas cristalizadas
- 2 colheres de sopa de casca de laranja ralada
- 1 colher de sopa de casca de limão ralado
- 4 colheres de sopa de castanha-do-pará picada

MODO DE PREPARO

Misture o fermento o açúcar o leite morno e 5 colheres de sopa de farinha trigo.

Reserve e deixe descansar por 15 minutos coloque ovo o sal e os outros ingredientes

deixando por ultimo o restante da farinha de trigo até dar o ponto.

Deixe a massa descansar e depois modele como quiser. asse-a numa forma untada em forno preaquecido a 180°C por cerca de 1 hora.

Polvilhe açúcar de confeiteiro em todo pão e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/56129-stollen-pao-alemao.html>