

# 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 cha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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