PÃO DOCE CASEIRO COM COBERTURA DE GANACHE

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

2 ovos

30 ml de azeite

10 g de sal

30 g de açúcar

80 ml de água

10 g de fermento biológico instantâneo

2 gemas de ovos para pincelar

Cobertura:1 barra chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

50 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Para a massa, misture todos os ingredientes secos

Adicione os ovos e o azeite

Acrescente a água aos poucos

Misture a massa por 20 minutos até ficar lisa

Deixe descansar por 30 minutos

Divida a massa em 5 bolinhas

Faça tiras com cada uma das bolinhas

Trance as bolinhas, formando uma trança grande

Deixe descansar novamente até dobrar de volume

Pincele com as gemas

Leve ao forno preaquecido a 200

Derreta o chocolate em banho

Acrescente o creme de leite

Coloque a cobertura sobre o pão pronto

Adicione o coco ralado por cima (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9930-pao-doce-caseiro-com-cobertura-de-ganache.html