



CHINEQUE: PÃO DOCE DE ORIGEM ALEMÃ

Ingredientes

Massa:

- 600 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 300 ml de leite
- 1 ovo
- 2 colheres de margarina
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 1 colher de essência de baunilha
- 20 g de fermento biológico seco

Recheio

- 2 xícaras de coco ralado
- 2 ovos
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 1 colher de essência de baunilha

Modo de preparo

- 1) Em um recipiente despeje o leite, o açúcar, o sal, 01 ovo, o fermento, a essência de baunilha, a margarina e a farinha de trigo.
- 2) Bata tudo até que toda a farinha absorva os líquidos, depois com as mãos continue misturando por mais 15 minutos em média, até que a massa esteja toda sovada, caso tenha batedeira, pode colocar nela toda a massa e misturar.
- 3) Quando a massa estiver toda sovada, guarde ela em um plástico apropriado e deixe descansar por em média 30 minutos.
- 4) Para fazer o creme coloque em um recipiente o coco ralado, 2 ovos, essência de baunilha e ½ caixa de leite condensado e depois misture tudo.
- 5) Em uma superfície plana, coloque farinha de trigo e abra sua massa toda, mas não de um modo que ela fique fina, na forma de um quadrado, espalhe todo o recheio pela massa.
- 6) Enrole com o formato de rolo, com cuidado para não espalhar a massa e apertando as pontas para dar acabamento ao pão.





CHINEQUE: PÃO DOCE DE ORIGEM ALEMÃ

Modo de preparo

- 7) Em seguida corte os pedaços e coloque-os em uma assadeira untada com óleo.
- 8) Deixe que descanse em temperatura ambiente por 20 minutos.
- 9) Pincele com gema de ovos os pães e leve ao forno pré-aquecido em 200 °C por em média 25 e 30 minutos (na parte mais alta do forno).
- 10) Cubra os pães ainda quentes, com o leite condensado e o coco ralado, pois assim estará tudo pronto para ser degustado.

