

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://receitaecozinha.com.br/receita/9930-pao-doce-caseiro-com-cobertura-de-ganache.html>