PÃO QUENTINHO DE CANELA, SUPER FÁCIL DE FAZER E MUITO DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 pacotinho de fermento seco para pão

1 colher chá rasa de sal

½ xícara de açúcar

1 ovo

1 copo de leite (250ml)

4 colheres sopa de manteiga em temperatura ambiente

Farinha de trigo o necessário até soltar das mãos - mais ou menos 4 copos.

RECHEIO

¾ de xícara de açúcar cristal

1 colher de sobremesa de canela em pó

1 colher sopa de manteiga

COBERTURA 1

1 lata de leite condensado

Canela em pó

Cobertura 2

1 xícara de açúcar refinado

4 colheres de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande misture 2 xícaras de farinha de trigo, o fermento, sal e açúcar. Faça uma cova no meio e ponha dentro o leite, a manteiga e o ovo e misture agregando a farinha; vá amassando e juntando o resto da farinha de trigo até o necessário. Amasse bem.

Numa tigela pequena prepare o recheio. Junte o açúcar, a canela e a manteiga e misture bem.

Abra a massa com as mãos, espalhe o recheio e enrole como um rocambole.

Corte em fatias de mais ou menos 2,5 cm. Coloque em uma assadeira forrada com papel alumínio - deixe espaço suficiente entre eles para o crescimento. Cubra e deixe crescer por mais ou menos 1 hora - depende se o dia está mais quente ou mais frio. Leve ao forno (180 graus) por cerca de 30 minutos.

Cobertura 1

Assim que tirar do forno regue os pães com leite condensado e polvilhe canela em pó.

Cobertura 2

Misture em uma tigela o suco de laranja e o açúcar refinado. Passe essa cobertura sobre os pães quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14352-pao-quentinho-de-canela-super-facil-de-fazer-e-muito-delicioso.html>