

# Pãozinho Doce Recheado

Rendimento: 10 roscas



## Ingredientes

### Massa:

- 30 g de fermento biológico
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- ½ xícara de manteiga
- 3 ¾ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo batido para pincelar

### Recheio:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) amido de milho
- 4 gemas peneiradas
- 1 colher (café) de essência de baunilha

### Calda:

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) **Açúcar Refinado Alto Alegre**

## Modo de Preparo

**Massa:** Diluir em uma bacia o fermento com o **Açúcar Cristal Alto Alegre**. Juntar o leite, as gemas, a manteiga e o leite em pó. Colocar a farinha, sovar e deixe crescer por 1 hora. **Recheio:** Misturar em uma panela o leite, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, o amido e as gemas peneiradas. Levar ao fogo até engrossar e, por último, acrescentar a essência de baunilha.

**Calda:** Misturar os dois ingredientes em uma panela e levar ao fogo baixo até formar uma calda rala. Deixar amornar e pincelar sobre os pãozinhos já assados.

**Montagem:** Dividir a massa em 10 partes e fazer uma rosquinha com eles. Colocar em assadeira untada com margarina e enfarinhada e deixar crescer por aproximadamente 45 minutos. Colocar uma porção do recheio no centro de cada rosquinha, pincelar com o ovo e assar em forno pré-aquecido por 25 minutos.

Tempo de preparo: 3 horas.