

Receitas



Pãozinho de chocolate com recheio forneável Camp

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de leite morno
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- Aproximadamente 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 300g de Recheio Forneável Camp Chocolate
- 1 gema para pincelar

Modo de preparo

Em um recipiente, dissolva o fermento biológico no leite (lembre-se de o leite não deve estar quente demais, ou o fermento não irá funcionar). Adicione o óleo, o açúcar, o sal e o ovo e

misture. Vá despejando a farinha aos poucos, xícara por xícara até incorporar e desgrudar da lateral do refratário.

Leve a massa para uma superfície enfarinhada e sove-a por cerca de 5 minutos ou até obter uma massa lisa que não grude nas mãos. Pode ser que a massa precise de menos ou mais farinha, dependendo do clima de sua região. Cubra a massa com um pano de prato e deixe-a descansar por 1 hora ou até crescer e dobrar de volume.

Após a espera, pré-aqueça o forno em temperatura média e parta a massa em 15 pedaços de mais ou menos o mesmo tamanho e recheie com o Chocolate Forneável Camp, fechando e modelando bolinhas. Coloque em uma forma untada com manteiga e farinha, cubra novamente com o pano e deixe descansar por mais 30 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio preaquecido e deixe assar por cerca de 25 minutos ou até que a superfície dos pãezinhos fique dourada. Tire do forno, pincele chocolate forneável Camp por cima dos pãezinhos e sirva.