

## Pãozinho Doce Recheado



### Ingredientes para a Massa

- 30g de fermento biológico
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (100g)
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de leite morno (100ml)
- 1 colher (sopa) de leite em pó (15g)
- 1/3 xícara de manteiga (65g)
- 3 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo (512g)
- 1 ovo batido para pincelar

### Ingredientes do Recheio

- 2 xícaras (chá) de leite (400ml)
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (20g)
- 4 gemas peneiradas
- 1 colher (café) de essência de baunilha



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Pãozinho Doce Recheado

### Ingredientes da Calda

- 2 xícaras (chá) de água (400ml)
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (190g)

### Modo de Preparo da Massa

Dilua em uma bacia o fermento com o [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#). Junte o leite, as gemas, a manteiga e o leite em pó. Coloque a farinha e sove. Deixe crescer por 1 hora.

### Modo de Preparo do Recheio

Misture em uma panela o leite, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), o amido e as gemas peneiradas, leve ao fogo até engrossar e por último acrescente a essência de baunilha.

### Modo de Preparo da Calda

Misture os dois ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo até formar uma calda rala. Deixe amornar e pincele sobre os pãezinhos já assados.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Montagem dos Pãezinhos

Para modelar os pãezinhos, divida a massa em 10 partes e faça uma rosquinha com eles. Coloque em assadeira untada com margarina e enfarinhada e deixe crescer por mais ou menos 45 minutos. Coloque uma porção do recheio no centro de cada rosquinha, pincele com o ovo asse em forno pré-aquecido por 25 minutos.

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de preparo: 3 horas

Rendimento: 10 roscas

