



PÃO DE CHOCOLATE COM AVELÃ

Ingredientes

- 1 tablete de fermento fresco
- 1/2 de açúcar mascavo
- 150 ml de leite
- 50 g de manteiga sem sal
- 1/4 xícara de óleo vegetal
- 1/3 xícara de cream cheese
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 ovo + 1 gema
- 500 g de Farinha de Trigo Maria Inês

Recheio:

- 350 g de creme de avelã
- 150 g de avelã tostada e picada ou castanha de caju
- 100 g de coco ralado

Finalização:

- 1 ovo batido com uma pitada de sal
- Açúcar cristal para polvilhar

Modo de preparo

- 1) Na tigela da batedeira, junte o fermento fresco com uma colher de sopa da quantidade total de açúcar que você vai utilizar para a receita. Amasse até virar uma pastinha e reserve por 5 minutos.
- 2) Enquanto isso, esquente o leite e adicione a manteiga na mesma panela para que ela derreta.
- 3) Adicione a mistura do leite na batedeira junto com o óleo, o cream cheese, o açúcar mascavo, o sal e o ovo com a gema. Misture bem com o fouet e então acrescente a farinha.
- 4) Com o gancho da batedeira, ligue na velocidade mínima até homogeneizar. Assim que se formar, aumente a velocidade para máxima e deixe sovar por 10 minutos.
- 5) Passe um pouco de óleo em uma tigela e disponha a massa ali dentro. Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 6 a 12 horas.