



PÃO DE CHOCOLATE RECHEADO COM DOCE DE LEITE

Modo de preparo

Massa:

- 1 xícara de leite
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 3 e 1/4 xícaras de Farinha de Trigo Maria Inês
- 4 gemas
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1/2 xícara de açúcar
- 50g de manteiga
- 1/2 xícara de amêndoas picadas

Recheio:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 3/4 xícara de leite condensado



Modo de preparo

- 1) Em um recipiente, dissolva o fermento em 1/2 xícara de leite. Acrescente 1 e 1/4 xícara de farinha de trigo, misture muito bem e deixe crescer por 30 minutos.
- 2) Depois desse tempo, acrescente 1/2 xícara de leite e as gemas, misture muito bem.
- 3) Acrescente 2 xícaras de farinha, o cacau em pó, açúcar e misture.
- 4) Adicione manteiga e amêndoas picadas, sove bem com as mãos e deixe descansar por 1 hora.
- 5) Em um panela no fogo baixo, adicione 1 xícara de açúcar e queime até ponto de caramelo. Acrescente o leite e o leite condensado, misture até incorporar.
- 6) Em uma bancada enfarinhada com farinha e cacau, abra a massa com o auxílio de um rolo.
- 7) Passe a mistura de doce de leite por toda a superfície, e então feche a massa enrolando como um rocambole.
- 8) Coloque a massa em uma forma de bolo inglês e deixe crescer por 30 minutos.
- 9) Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por 20 minutos.