



Pão doce de Queijo Minas Padrão com geleia de framboesa

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍷 12 Porções

Ingredientes

Para a massa:

- ½ xícara (chá) de leite
- ½ sachê de fermento biológico seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo + 1 gema (para pincelar)
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Manteiga Sem Sal Tirolez para untar
- 250 g de Queijo Minas Padrão Tirolez cortado em fatias
- ½ xícara (chá) de geleia de framboesa
- Açúcar de confeiteiro para decorar

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Para a massa, junte em uma tigela o leite com o açúcar e o fermento e misture.

Acrescente o ovo e, em seguida, a farinha de trigo. Coloque uma pitada de sal e sove até a massa ficar bem lisa.

Volte para a tigela, cubra com um pano e deixe fermentar por 30 minutos.

Após descansar, abra a massa com o rolo de massa em uma bancada polvilhada com farinha. Deixe em espessura de 1 cm.

Espalhe a geleia sobre a massa e disponha as fatias de Queijo Minas Padrão Tirolez.

Enrole como se fosse um rocambole. Corte em 12 pedaços e coloque numa frigideira de ferro ou uma assadeira untada com Manteiga Sem Sal Tirolez com a lateral voltada para cima.

Pincele os pãezinhos com a gema diluída em um pouco de água e leve para assar por cerca de 20 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Retire do forno e sirva com açúcar de confeiteiro polvilhado por cima.