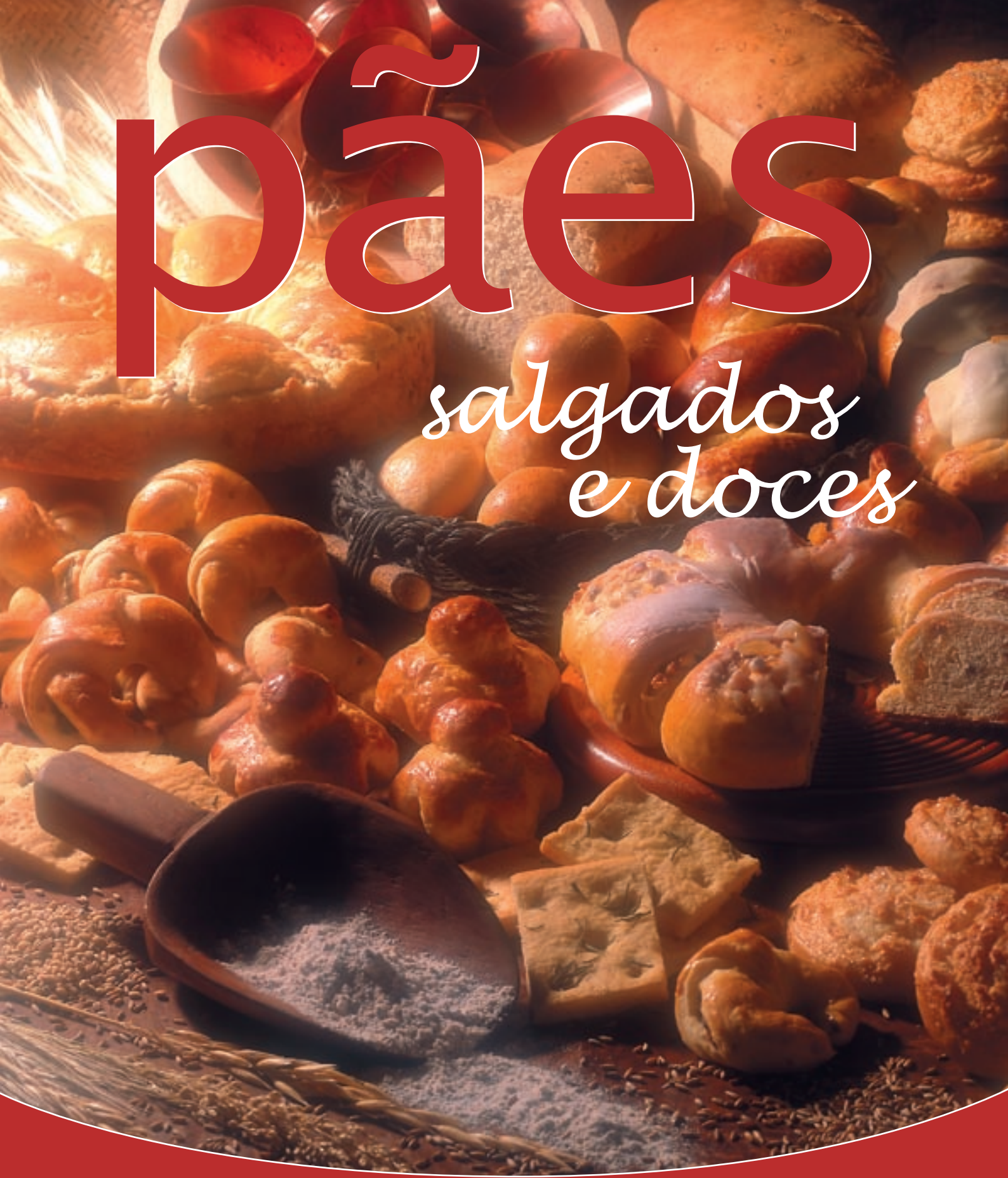
pães

salgados e doces



Serviço Nestlé ao Consumidor

Nestlé
Good Food, Good Life

índice

4 Massa básica

6 Dicas e segredos

salgados

8 Meia lua de escarola e bacon

10 Pão de aveia com linhaça

11 Pão de lingüiça

12 Focaccia com alecrim

13 Pão de minuto

doces

14 Brioches

16 Coconut rolls

17 Trança de laranja

18 Rosca de frutas secas

19 Rosca de nozes e chocolate

o pão nosso todo o dia

O pão permeia toda a história do Homem. É o símbolo da vida, alimento do corpo e da alma, símbolo da partilha. Seu uso na alimentação humana se origina em milhares de anos antes de Cristo. Conta a história que, inicialmente, era produzido com frutos triturados de carvalho e faia. Posteriormente, acrescentou-se a essa farinha outros ingredientes que formavam bolos, os quais eram assados sobre cinzas ou pedras quentes.

de

No Brasil, o pão foi introduzido no século XIX. Mas nem é necessário ir tão longe assim. Quem não se lembra daquele cheirinho gostoso, sentido ainda na infância, de pão quentinho, assado na hora com todo o carinho pela vovó? Com certeza existem muitas memórias prazerosas, em sua grande parte ligada à família e às festividades – principalmente se nos referimos a pães caseiros.

E se é gratificante compartilhar os momentos de consumo deste alimento, o ato de fazê-lo é igualmente recompensador. Além de ser fácil, é muito gostosa a sensação de, literalmente, pôr a mão na massa, acrescentar os ingredientes que irão dar aquele sabor especial, e depois vê-la crescer. Sentir o aroma que exala do forno, imaginar o sorriso nos rostos de seus familiares quando virem o pão, antecipar o prazer da primeira mordida...

São por estas – e muitas outras – sensações que este folheto foi criado. Para dividir a prática de se preparar o mais universal dos alimentos. Mais ainda: para compartilhar de toda essa simbologia que envolve o pão – e, assim, promover momentos agradáveis para quem faz e para quem consome, alimentando o corpo e a alma. De um modo simples, fácil, sem mistérios e, acima de tudo, com muito prazer.

ingredientes

farinha de trigo

ovos

leite

óleo

açúcar

manteiga

sal

fermento

na medida certa, com muito carinho

O início do preparo de todos os pães é igual. Basta seguir esse passo-a-passo.

1

Separe os ingredientes para o preparo da massa de fermentação: açúcar, fermento, o líquido da receita (pode ser leite, água ou até iogurte) e farinha de trigo. Em uma travessa pequena, dissolva o fermento no açúcar.

2

Acrescente o líquido – é importante que não esteja frio. Junte a farinha, cerca de 4 colheres (sopa) por xícara (chá) de líquido, misturando muito bem.

3

A consistência da massa de fermentação é semelhante à massa de panqueca, sendo por isso chamada muitas vezes de "panquequinha". Cubra a tigela e mantenha em local aquecido e sem ventilação.

4

Deixe a "panquequinha" crescer até dobrar de volume. O aspecto é de esponja. Neste momento comece a trabalhar a massa, acrescentando os demais ingredientes.

e agora, mãos na massa!

1

Coloque o restante da farinha de trigo em uma travessa, reservando uma pequena parte. Abra uma cavidade no centro da farinha e despeje a "panquequinha". Acrescente também a manteiga.

2

Acrescente os ovos e misture os ingredientes do centro da travessa, incorporando aos poucos a farinha de trigo.

3

Trabalhe a massa com as mãos até que desgrude da travessa.

4

Polvilhe com farinha de trigo uma superfície de trabalho limpa e seca. Transfira a massa do pão para esta superfície e trabalhe a massa, pressionando-a e esticando-a com uma das mãos e segurando com a outra.

5

Continue sovando a massa do pão, pressionando-a, até que fique lisa e homogênea, desgrudando das mãos.

6

Coloque a massa em uma travessa grande, cubra com filme plástico e um pano limpo. Deixe em local aquecido e sem ventilação. Assim que a massa dobrar de volume estará pronta para ser modelada!

Dicas e segredos

farinha de trigo

A farinha de trigo é a matéria-prima do pão. Combinada a outros ingredientes resulta em deliciosos sabores e texturas dos mais variados tipos de pão.

Como se obtém

As farinhas são obtidas a partir da moagem de grãos secos de cereais, tais como o trigo, a aveia, o centeio, a cevada, o arroz e o milho. A única exceção é o trigo sarraceno, considerado uma erva. Foram os egípcios que utilizaram primeiramente a técnica de moagem para obter farinhas a partir de grãos de cereais, utilizando pilões ou pedras lisas. Hoje utiliza-se um complexo sistema de aparelhos que limpam o grão e separam o a farinha do farelo.

Propriedades do trigo

O trigo é a principal fonte das farinhas para pão, é o grão mais rico em proteínas, principalmente o glúten (complexo protéico presente no trigo, na aveia, no centeio e na cevada). O glúten, quando umedecido, torna-se elástico e quando a massa do pão é sovada ele forma uma malha que aprisiona o gás produzido pela fermentação da levedura. Por isso, ao assar, o pão fica firme e com o interior bem aerado.

Tipos

Existem três tipos básicos de farinha de trigo: a farinha de trigo branca, a farinha de trigo escura e a integral.

A farinha de trigo branca é feita a partir do endosperma, a parte do grão que contém as proteínas formadoras do glúten, o que permite a obtenção de um pão leve e volumoso.

As farinhas integrais contêm o grão inteiro, sendo por isso mais escuras e com menor presença de glúten. Produzem pão mais "pesado", com sabor de noz, rico em vitaminas e fibras. No entanto, as farinhas de trigo escuras, a meio caminho entre a branca e a integral, produzem pão de cor castanha e relativamente "leve".

tipos de fermento

O fermento é um ingrediente utilizado para incorporar ar nas receitas de massas, conferindo leveza e textura esponjosa/maciez.

fermento químico em pó

O fermento químico em pó é utilizado principalmente para o preparo de bolos e tortas. É composto por bicarbonato de sódio, cremor tártaro e amido. Quando o bicarbonato de sódio é umedecido e aquecido há liberação de ar. Assim, o ar fica "preso" na massa.
Deve ser adicionado no final da preparação, pois tem efeito imediato.
Deve ser conservado bem fechado, em lugar seco.

fermento biológico seco granulado

Também constituído de leveduras, é a forma granulada do fermento biológico fresco. Tem textura grossa ou fina e é vendido em sachês.
Para cada quilo de farinha de trigo deve-se usar 10g deste fermento.
Deve ser conservado em ambiente seco.

fermento biológico fresco

Utilizado para o preparo de pães, o fermento biológico é constituído de leveduras, microrganismos ativos que com calor e farinha liberam ar, dando leveza à massa.
Comercialmente encontrado em padarias ou supermercados, o fermento biológico fresco é vendido em tabletes pequenos de 15g, ou a granel. Tem cor bege, odor agradável e característico. Possui textura firme, e se esfarela com facilidade.
Uma vez que é a própria levedura prensada, deve ser adicionado no início do preparo, pois tem ação mais lenta do que o fermento químico.
Deve ser conservado sob refrigeração e possui prazo de validade curto.

usando o microondas

- Quando o pão é preparado com fermento biológico é necessário deixá-lo repousar em local aquecido até dobrar de volume. Para acelerar o processo de crescimento da massa, coloque-a no microondas por 30 segundos em potência alta.
- Ao acelerar a fermentação no microondas, não exagere no tempo, pois o calor excessivo pode destruir a levedura do fermento.
- Para ter um pão quentinho depois de pronto: aqueça-o por cerca de 10 segundos (de 1 a 3 pães individuais) no microondas, em potência alta. Mas atenção: caso deixe por mais tempo, sua textura pode ficar prejudicada.

Pães salgados

meia lua de escarola e bacon

ingredientes

· *recheio*

100g de bacon picado
1 pé de escarola grande picado

· *massa*

2 tabletes de fermento biológico (30g)
2 colheres (sopa) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
2 ovos
100g de manteiga
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 pacote de **Creme de Cebola MAGGI®**
1 gema para pincelar
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

modo de preparo

· *recheio*

Em uma panela, refogue o bacon em sua própria gordura. Acrescente a escarola e refogue ligeiramente. Retire do fogo e espere esfriar.

massa

Prepare a “panquequinha” da fermentação utilizando uma xícara (chá) de água morna. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a “panquequinha” fermentada. Acrescente os ovos, a manteiga, o queijo ralado, o Creme MAGGI e misture, incorporando a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos. Sove a massa por cerca de 10 minutos, cubra e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume.

Sove a massa novamente, abra com um rolo, formando uma tira comprida e larga (cerca de 30cm de largura). Corte a massa em triângulos e recheie. Enrole os triângulos começando da parte mais larga para a mais fina.

Curve os pães em forma de meia lua e coloque-os em assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre um e outro. Cubra novamente e deixe descansar até dobrar de volume. Pincele a gema e leve para assar em forno médio (180˚C), preaquecido por cerca de 30 minutos ou até ficarem dourados.

Rendimento: 12 pães

Tempo de preparo: 70 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 60 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

1

Após abrir a massa com um rolo, corte seis quadrados e depois divida-os em triângulos, com auxílio de um cortador de massa ou faca.

2

Coloque uma colher (sopa) cheia de recheio em cada triângulo e espalhe. Enrole os triângulos começando da parte mais larga para a mais fina.

3

Curve os pães em forma de meia lua virando ligeiramente as pontas. Transfira para a assadeira, cubra e deixe crescer até dobrar de volume antes de assar.

dicas

Se preferir, recheie os pãezinhos com 100g de mussarela e 100g de presunto fatiados e picados.

Modele os pãezinhos em formato de nozinho.

pão de aveia com linhaça

ingredientes

1 xícara (chá) de **Aveia NESTLÉ Flocos**
100g de manteiga
meia xícara (chá) de mel
1 colher (sopa) de sal
3 tabletes de fermento biológico (45g)
2 ovos
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de sementes de linhaça
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

modo de preparo

Ferva duas xícaras (chá) de água. Junte a Aveia, a manteiga, o mel e o sal. Deixe amornar e acrescente o fermento já dissolvido em meia xícara (chá) de água morna. Acrescente os ovos, a farinha de trigo e a linhaça, misturando bem. Coloque a massa numa tigela untada com manteiga, cubra com filme plástico e deixe dobrar de volume em lugar aquecido (cerca de 30 minutos).

Sove a massa com a ponta dos dedos por cerca de 5 minutos para remover o ar. Se necessário, coloque mais farinha, apenas para poder modelar os pães, pois a consistência da massa deve ser elástica e mole. Divida em duas partes e modele os pães numa superfície bem enfarinhada. Unte com manteiga duas fôrmas de bolo inglês com 1 litro de capacidade (22 x 9 x 6 cm) e coloque os pães. Cubra novamente com um pano e deixe crescer em local quente por cerca de 40 minutos ou até dobrarem de volume. Asse em forno médio alto (200˚C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Rendimento: 2 pães

Tempo de preparo: 60 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 70 minutos

*não consideramos o tempo de crescimento da massa

faz bem saber

Cereal da mesma família do trigo, a aveia é bastante nutritiva, pois no processo de beneficiamento não perde as vitaminas e os minerais. Além disso, é rica em proteínas e fibras solúveis.

dicas

A semente de linhaça é encontrada em grandes redes de supermercado ou, mais facilmente, em lojas de produtos naturais.

Pincele margarina light e espalhe Aveia em Flocos sobre o pão ainda quente.

Substitua a semente de linhaça por duas colheres (sopa) de semente de papoula ou castanha de caju picada.

pão de lingüiça

ingredientes

· *massa*

3 tabletes de fermento biológico (45g)
2 colheres (sopa) de açúcar
meia xícara (chá) de leite morno
4 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
1 ovo
1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
100g de manteiga sem sal, derretida
meia colher (sopa) de **Fondor MAGGI®**

· *recheio*

1 xícara (chá) de bacon picado
meia xícara (chá) de cebola picada
meio quilo de lingüiça fresca picada
3 colheres (sopa) de salsa picada
1 gema para pincelar
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

1

Após abrir a massa em superfície enfarinhada, espalhe bem o recheio e enrole como rocambole cuidadosamente para a massa não rasgar.

2

Com a massa já na assadeira, faça cortes profundos na superfície do pão, utilizando uma tesoura ou faca, conforme indicado na figura.

modo de preparo

· *massa*

Prepare a "panquequinha" da fermentação com o leite. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a "panquequinha" fermentada. Acrescente o ovo, o Creme de Leite, a manteiga e o Fondor MAGGI. Misture os ingredientes, incorporando a farinha de trigo aos poucos. Trabalhe a massa até desgrudar das mãos. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Enquanto isso, prepare o recheio.

· *recheio*

Em uma panela, refogue o bacon na sua própria gordura, junte a cebola e deixe dourar. Adicione a lingüiça picada e refogue até dourar. Desligue e adicione a salsa.

· *montagem*

Abra a massa no formato de um retângulo com meio centímetro de espessura, em superfície enfarinhada. Espalhe o recheio e enrole a massa cuidadosamente para não rasgar. Junte as duas pontas do pão e coloque em uma fôrma redonda grande (28cm de diâmetro), untada e enfarinhada. Faça cortes profundos com a tesoura ou com uma faca na superfície do pão e pincele com a gema batida. Asse em forno médio alto (200ºC), preaquecido, por 40 minutos ou até que fique dourado.

Rendimento: 1 pão

Tempo de preparo: 70 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 40 minutos

* não computamos o tempo de crescimento da massa

focaccia com alecrim

ingredientes

1 tablete de fermento biológico (15g)
1 colher (sopa) de açúcar
1 pote de **Iogurte Natural NESTLÉ®**
2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (chá) de **Fondor MAGGI®**
5 ramos de folhas de alecrim, picadas
azeite para pincelar

modo de preparo

Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a "panquequinha" fermentada. Acrescente a manteiga, o azeite e o Fondor MAGGI®. Misture, incorporando a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa lisa e homogênea, que não grude nas mãos. Sove bem a massa, por cerca de 10 minutos, abra com um rolo e coloque em uma fôrma retangular grande (24 x 34cm). Deixe crescer por 30 minutos.
Faça furos com a ponta dos dedos, pincele a massa com azeite e salpique com o alecrim. Asse em forno médio (180ºC) preaquecido por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

Rendimento: 1 focaccia

Tempo de preparo: 50 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 30 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

dicas

Corte a focaccia em pedaços pequenos e sirva como aperitivo.

A focaccia, pão característico da Itália, tem a massa semelhante à da pizza, sendo enriquecida com mais azeite de oliva.

1

Faça furos com as pontas dos dedos na massa da focaccia antes de pincelar o azeite de oliva e salpicar o alecrim. Este pão típico da Itália é conhecido por seu aroma perfumado.
O alecrim fresco é mais aromático que o alecrim seco. Ele é comercializado em maços nos supermercados e feiras livres.

pão de minuto

ingredientes

1 pote de **Iogurte Natural NESTLÉ®**
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
1 ovo
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
1 gema para pincelar
manteiga para untar

modo de preparo

Misture o Iogurte, a manteiga, o açúcar, o ovo e o sal. Peneire sobre esta mistura a farinha de trigo e o fermento. Misture bem a massa e faça pãezinhos redondos. Coloque em assadeira untada, pincele com gema e leve para assar em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados.

Rendimento: 15 pães

Tempo de preparo: 30 minutos

dica

O pão de minuto é conhecido por ser de rápido preparo e ter sabor levemente adocicado.

Pães doces

brioches

ingredientes

4 tabletes de fermento para pão (60 g)
1 pacote (1 Kg) mais 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
200g de manteiga
1 lata de **Leite MOÇA®**
3 ovos
3 gemas
1 colher e meia (sopa) de sal
1 ovo para pincelar
manteiga para untar

modo de preparo

Dissolva o fermento em uma xícara e meia (chá) de água morna e junte duas xícaras (chá) de farinha de trigo. Misture bem até formar uma massa homogênea. Coloque em uma vasilha, cubra com um pano e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume.
À parte, bata a manteiga com o Leite MOÇA até obter um creme.
Faça uma cavidade na farinha de trigo restante e coloque nela os ovos, as gemas e o sal. Com as pontas dos dedos, misture até obter uma farofa grossa. Junte o creme de Leite MOÇA e amasse bem até desprender das mãos.
Em uma superfície limpa e seca, abra a massa com as mãos formando um retângulo. Coloque dentro a massa fermentada e misture, abrindo e sovando, por 10 minutos

dicas

Sirva o brioche com geléia, acompanhando um chá da tarde.

Você também pode rechear os brioches, depois que estiverem assados.

Se preferir, dê o formato de brioches puxando uma ponta de massa por cima de cada bola. Coloque em forminhas de empada untadas e pressione a bolinha para firmar bem.

ou até que tudo fique bem integrado. Estará pronto quando a massa desprender facilmente das mãos sem grudar na superfície. Cubra e deixe crescer em local aquecido por cerca 1 hora, até dobrar de volume.

Faça um cordão com a massa, corte e amasse formando bolas. Coloque em forminhas de empada untadas. Cubra e deixe crescer em local aquecido por cerca de 15 minutos. Separe uma das bolas de massa e modele pequenas bolinhas.

Pincele os brioches com o ovo batido, fixe uma bolinha sobre cada brioche, pressionando, e pincele-as com o ovo. Asse em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Rendimento: 32 brioches

Tempo de preparo: 45 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 95 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

coconut rolls

ingredientes

- *massa*

6 colheres (sopa) de açúcar
2 tabletes de fermento para pão (30g)
meia xícara (chá) de leite morno
4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
1 ovo
1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
100g de manteiga derretida
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

- *recheio*

2 pacotes de coco seco ralado (200g)
1 lata de **Leite MOÇA®**
3 colheres (sopa) de manteiga derretida para pincelar

- *cobertura*

1 clara
1 xícara (chá) de açúcar cristal para polvilhar
1 clara para pincelar

dica

Você pode acrescentar meia xícara (chá) de ameixas pretas picadas ao recheio.

modo de preparo

- *massa*

Prepare a "panquequinha" da fermentação com o leite. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a "panquequinha" fermentada. Acrescente o ovo, o Creme de Leite e a manteiga. Misture os ingredientes, incorporando a farinha de trigo aos poucos. Trabalhe a massa até desgrudar das mãos. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.

- *recheio*

Misture bem o coco e o Leite MOÇA e reserve.

- *montagem*

Em uma superfície enfarinhada e com auxílio de um rolo, abra a massa no formato de um retângulo, espalhe o recheio e pincele com a manteiga derretida. Enrole como rocambole. Corte pedaços de 5cm de espessura, disponha-os, virados para cima, em assadeiras grandes untadas e enfarinhadas, com certa distância entre os rolinhos. Deixe crescer por 20 minutos, pincele com a clara, polvilhe o açúcar cristal e leve para assar em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Rendimento: 18 pães

Tempo de preparo: 60 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 60 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

trança de laranja

ingredientes

- *massa*

1 tabletes de fermento biológico (15g)
4 colheres (sopa) de açúcar
1 pote de **Iogurte Natural NESTLÉ®**
4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
2 ovos
100g de manteiga derretida
2 xícaras (chá) de laranja cristalizada em cubos pequenos
manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

- *cobertura*

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
2 colheres (sopa) de suco de laranja
1 ovo para pincelar

modo de preparo

- *massa*

Prepare a "panquequinha" da fermentação com o Iogurte morno. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a "panquequinha" fermentada. Acrescente os ovos, a manteiga e a farinha de trigo aos poucos, sovando bem, até obter uma massa homogênea, que não grude nas mãos. Cubra a massa e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume. Divida a massa em quatro partes. Abra cada parte com um rolo e distribua a laranja cristalizada. Enrole como rocambole, una duas extremidades de dois rolos e trance-os. Coloque em assadeira untada e enfarinhada, pincele com ovo e leve para assar em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

- *cobertura*

Misture o açúcar de confeiteiro e o suco de laranja e espalhe sobre as tranças ainda quentes.

1

Use dois rolos para cada trança. Sempre na mesma direção, vá cruzando os rolos, levantando um sobre o outro até finalizar.

2

Com a trança já assada e ainda quente, espalhe a cobertura de açúcar de confeiteiro e o suco de laranja com uma colher.

dicas

Decore com raspas de laranja ou corte a laranja cristalizada no formato de folhas.

Se desejar fazer uma rosca de damasco, substitua a laranja cristalizada do recheio por damasco seco, na mesma quantidade.

Rendimento: 2 tranças

Tempo de preparo: 75 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 40 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

rosca de frutas secas

ingredientes

- *massa*

2 tabletes de fermento biológico (30g)
meia xícara (chá) de açúcar
meia xícara (chá) de leite morno
4 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
1 ovo
100g de manteiga
2 xícaras (chá) de frutas secas bem picadas (figo, maçã, pêra)
1 gema para pincelar

- *cobertura*

1 xícara (chá) de açúcar

modo de preparo

- *massa*

Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Despeje a "panquequinha" na farinha, acrescente o Creme de Leite, o ovo e a manteiga. Misture e incorpore a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa homogênea, que não grude nas mãos, sovando bastante. Cubra a massa e deixe crescer até dobrar de volume.

Divida a massa em duas e abra em formato retangular com auxílio de um rolo, em superfície enfarinhada. Espalhe as frutas secas sobre as duas metades de massa e enrole como rocambole. Una as pontas de cada rocambole, dando formato de rosca. Transfira as roscas para assadeiras redondas grandes e, com uma tesoura ou faca, faça cortes profundos na lateral da massa, com 4 centímetros de distância. Torça as partes da massa, alternadamente, para que fiquem achatadas na assadeira. Pincele com a gema e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

- *cobertura*

Leve ao fogo baixo o açúcar e meia xícara (chá) de água. Quando estiver em ponto de fio, pincele a calda ainda quente sobre a rosca.

Rendimento: 2 roscas

Tempo de preparo: 50 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 40 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

1

Com a rosca na assadeira, faça cortes regulares na lateral da massa com uma tesoura ou faca, tomando cuidado para que não rasgue.

2

Torça alternadamente as partes cortadas da massa, deixando o recheio aparente.

dica

Se preferir, faça a rosca recheada de nozes e uva passa, ou utilize frutas cristalizadas, na mesma quantidade.

rosca de nozes e chocolate

ingredientes

- *massa*

3 tabletes de fermento biológico (45g)
5 xícaras (chá) de farinha de trigo, aproximadamente
2 ovos
200g de manteiga
1 lata de **Leite MOÇA®**
meia xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de nozes picadas
1 pitada de sal
1 tablete de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo** picado

- *cobertura*

1 tablete de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC ao Leite** picado
meia xícara (chá) de nozes picadas

modo de preparo

Dissolva o fermento em meia xícara (chá) de água morna. Junte 1 xícara (chá) de farinha, misture e deixe crescer até dobrar de volume.

Adicione os ovos, a manteiga, o Leite MOÇA, o açúcar, as nozes e o sal. Junte 4 xícaras (chá) de farinha de trigo aos poucos e amasse bem até desprender das mãos. Cubra a massa com um pano e deixe descansar em lugar aquecido até dobrar de volume (cerca de 30 minutos).

Em uma superfície limpa, seca e enfarinhada, sove a massa e divida ao meio. Abra a massa com auxílio de um rolo, recheie com o Chocolate Meio Amargo picado e enrole. Faça duas roscas, transfira para duas assadeiras redondas untadas e deixe crescer por 40 minutos.

Leve para assar em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Com a rosca ainda quente, distribua o Chocolate ao Leite picado e espalhe com auxílio de uma espátula. O Chocolate deve derreter e formar a cobertura. Distribua as nozes moídas.

Rendimento: 2 roscas

Tempo de preparo: 80 minutos*
Tempo de crescimento da massa: 100 minutos

*não computamos o tempo de crescimento da massa

1

Distribua o Chocolate ao Leite picado na superfície da rosca ainda quente. À medida que o Chocolate derreter, espalhe com auxílio de uma espátula.

2

Com o Chocolate ainda quente, espalhe as nozes picadas.

995.86.42.41

Todas as receitas deste folheto foram testadas pela nossa Cozinha Experimental. Se você quiser mais receitas ou informações sobre qualquer produto Nestlé, escreva para:
Caixa Postal 21144 - Cep 04602 970 - São Paulo - SP

Nestlé
faz bem