

# PÃO DOCE CASEIRO COM COBERTURA DE GANACHE

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
2 ovos  
30 ml de azeite  
10 g de sal  
30 g de açúcar  
80 ml de água  
10 g de fermento biológico instantâneo  
2 gemas de ovos para pincelar  
Cobertura: 1 barra chocolate meio amargo  
1 caixa de creme de leite  
50 g de coco ralado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Para a massa, misture todos os ingredientes secos  
Adicione os ovos e o azeite  
Acrescente a água aos poucos  
Misture a massa por 20 minutos até ficar lisa  
Deixe descansar por 30 minutos  
Divida a massa em 5 bolinhas  
Faça tiras com cada uma das bolinhas  
Trance as bolinhas, formando uma trança grande  
Deixe descansar novamente até dobrar de volume  
Pincele com as gemas  
Leve ao forno preaquecido a 200  
Derreta o chocolate em banho  
Acrescente o creme de leite  
Coloque a cobertura sobre o pão pronto  
Adicione o coco ralado por cima (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10545-pao-doce-caseiro-com-cobertura-de-ganache.html>