

Pão do Porquinho – Receitas Divertidas



Pão do Porquinho

Ingredientes

- 1 pacote de Mistura para Pão Caseiro Fleischmann (450 g)
- 1 colher (sopa) rasa de Fermento Biológico Seco Instantâneo [Fleischmann](#) (5 g)
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite integral (150 ml)
- 1 ovo
- 250 g de chocolate ao leite picado
- uvas passas pretas para fazer os olhos do porquinho
- 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

Pão: em uma vasilha, junte a mistura para pão e o fermento. Adicione o leite e o ovo, misture bem e passe a massa para uma bancada enfarinhada.

Sove-a até ficar bem lisa e elástica.

Devolva ao refratário, cubra com filme plástico e deixe crescer por cerca de 40 minutos, ou até dobrar de volume.

Recheio: faça bolinhas com a [massa](#) e recheie-as com pedacinhos de 20 g de chocolate.

Montagem: molde o nariz e as orelhas com pequenos pedaços da massa, colando-os nas bolinhas. Faça os olhinhos com as uvas passas, pincele com a gema e deixe crescer novamente por mais 25 minutos.

Asse em forno pré-aquecido, a 180°C, por cerca de 25 minutos, ou até dourar levemente. Deixe esfriar e sirva.

Pão do Porquinho