



Pão de Creme de Milho com Goiabada

Ingredientes:

Massa:

- 3 xícaras (chá) de creme de milho
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 3 colheres (sopa) de óleo vegetal
- ½ colher (sopa) de sal



Fermento:

- 1 xícara (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de fermento biológico fresco
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Recheio:

- 200g de goiabada em barra
- ¼ xícara (chá) de maisena



Cobertura:

- 1 gema de ovo

Preparo:

- Em uma bacia, misturar o fermento biológico, quatro colheres de farinha de trigo e a água morna, até a completa dissolução do fermento. Cobrir o vasilhame com saco de plástico, limpo e seco, e deixar em repouso por 20 minutos à temperatura ambiente.
 - Separadamente, bater os ovos, o açúcar e a margarina e acrescentar o fermento já crescido.
 - Adicionar de forma gradativa os demais ingredientes da massa, misturando com uma colher.
 - Sovar a massa com as mãos até que se desprenda do fundo da vasilha. Se for necessário, acrescentar mais água morna, na quantidade suficiente.
 - Envolver o vasilhame contendo a massa, com saco de plástico limpo e seco e deixar em repouso à temperatura ambiente por 20 minutos ou até que a massa dobre o volume.
 - Cortar a goiabada em cubos pequenos e reservar.
 - Decorrido o tempo para o desenvolvimento da massa, dividi-la em partes iguais e abrir cada uma separadamente, sobre uma superfície lisa e limpa, polvilhada com farinha de trigo, usando um rolo de massas.
 - Passar os pedaços de goiabada em maisena e distribuí-los sobre a massa.
 - Enrolar como rocambole, moldando os pães.
- 



- Dispor em formas de pão untadas com óleo e polvilhadas com farinha de trigo e deixar descansar por 20 minutos, envoltos em saco de plástico.
- Pincelar a superfície dos pães com gemas e levar a assar em forno pré-aquecido com temperatura moderada por aproximadamente 45 minutos.

Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>