

RECIPE

Pão Chineque com Nutella®

Médio

5 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 7 PORÇÕES

1 colher (chá) de fermento biológico seco

200 ml de água morna

2 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (café) de sal

Farinha de trigo até dar o ponto

Clara de 1 ovo para pincelar

Canela em pó a gosto

Nutella® a gosto

EQUIPAMENTO

Vasilha

Assadeira

Forno



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO



- 1 | Dissolva o fermento na água quente e adicione o açúcar. Coloque em um bowl e misture os ovos, a margarina e o sal. Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, até que desgrude das mãos.



- 2 | Deixe a massa descansar por cerca de 3 horas para que dobre de tamanho. Abra a massa e forme um retângulo com ela. Pincele a clara de ovo e polvilhe a canela. Enrole e corte no tamanho desejado dos chineques.



- 3 | Coloque os chineques em uma assadeira untada. Deixe descansar por 1 hora. Pincele clara de ovo por cima e coloque a farofa. Polvilhe a canela e asse em forno a 200°C por 50 minutos. Decore com Nutella® e sirva.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.