

Pão Guirlanda

10 porções



Fácil de preparar

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

1 ½ xícaras chá de Leite morno
4 colheres sopa de Açúcar
1 colher chá de Sal
2 colheres sopa de Manteiga amolecida
1 unidade Ovo
1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker
4 xícaras chá de Farinha de Trigo (aproximadamente)

Recheio:

300 g Chocolate ao Leite derretido
1 caixa de Creme de Leite (200 g)
1 colher sopa de Licor de Chocolate

Finalização:

Manteiga e Farinha de Trigo para untar e enfarinhar
1 unidade Gemas de Ovo para pincelar
Chocolate ao Leite derretido, Cerejas em calda, Nozes e Castanhas para decorar

Preparo:

Em uma vasilha, misture o Leite, o açúcar, o sal, a manteiga, o ovo, e o **Fermento Biológico Dr. Oetker**. Adicione a farinha aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, junte mais farinha. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Misture os ingredientes do recheio e reserve. Divida a massa em 4 partes e abra cada uma em uma superfície enfarinhada, formando 4 círculos de 36cm cada. Coloque um dos círculos em uma fôrma redonda grande untada e enfarinhada. Espalhe 1/3 do recheio, cubra com outro disco da massa e repita o procedimento com os discos e o recheio restante, terminando em massa. Com uma faca, corte fatias de 2cm em toda a volta, deixando um espaço no centro. Torça as fatias, pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido por 25 minutos ou até dourar. Retire, decore com chocolate, nozes, castanhas, cerejas e sirva.