

PÃO DOCE DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 30g de fermento biológico
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 gemas
- 50g de margarina
- 1 xícara de suco de casca de abacaxi
- 1 colher (chá) de sal
- ½ kg de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no açúcar, colocar as gemas, margarina, suco, sal e acrescentar a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos. Separar a massa em duas partes, enrolar os pães e deixar descansar até dobrar de volume. Pincelar a gema e colocar para assar.

Dica – Pode ser recheado com doce de abacaxi, doce de coco, doce de leite etc.