

Pão de rapadura

Ingredientes

1 tablete de 320g de rapadura Laje Bonita (ou 4 barras piramidais de 80g)
1 lata de leite condensado
A mesma medida de água
A mesma medida de óleo
4 ovos
2 tabletes de fermento (equivalente a 30g)
1 kg de farinha de trigo e mais um pouco para enfarinhar a superfície onde a massa será trabalhada.
Canela em pó para polvilhar.
Sal a gosto

Para a cobertura:

2 gemas para pincelar
1 xícara de açúcar para polvilhar

Modo de Preparar:

1. Bata no liquidificador o leite condensado, a água, o óleo, os ovos, o sal e o fermento.
2. Despeje numa tigela e junte aos poucos a farinha de trigo.
3. Amasse a mistura até ficar bem homogênea.
4. Divida a massa em duas partes iguais
5. Abra a primeira parte com um rolo sobre uma superfície enfarinhada.
6. Espalhe a metade da rapadura e polvilhe com canela.
7. Em seguida, enrole como se fosse um rocambole
8. Coloque numa assadeira para pão untada com óleo, enrole com um plástico e deixe descansar até dobrar de volume.
9. Repita o procedimento para a segunda parte da massa.
10. Pincele os dois pães com as gemas, polvilhe com açúcar e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos.