



PÃO NATALINO COM IOGURTE E MEL

Ingredientes | Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 200g de linhaça
- 40g de leite em pó
- 150g de margarina
- 10 gemas
- 100g de fermento biológico
- 300g de iogurte com mel
- 15g de sal
- Aroma de limão a gosto
- Aroma de laranja a gosto
- 200 ml de água aproximadamente
- 300g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **Mavalério**
- 200g de cerejas picadas

Cobertura tipo Fondant:

- 300g de Açúcar de Confeiteiro **Snow Sugar**
- 100 ml de água morna

Modo de Preparo

Massa:

Em um recipiente coloque a farinha, a linhaça, o leite em pó, a margarina, as gemas, o fermento, o iogurte, o sal, o aroma de limão e o aroma de laranja. Misture esses ingredientes, dê ponto com água sovando muito bem a massa e acrescente as Gotas Pingo e as cerejas. Deixe a massa descansar por 25 minutos, após o descanso modele e deixe crescer até dobrar de volume. Asse em forno preaquecido a 180°C de 25 a 30 minutos, deixe esfriar.

Cobertura: Em um recipiente misture o Açúcar com a água até formar um fondant e passe sobre os pães já frios. Decore com Gotas de Chocolate e cerejas.

Tempo de Preparo: 2 horas e 30 minutos

Rendimento: 8 porções de 300g