Pão Doce Mallorca Ensaimada - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

80 unidades

Sobre a Receita

O pão doce de Mallorca (ensaïmada) é uma receita que chama atenção pela sua leveza e pelo formato característico em espiral, trazendo um toque diferente sem deixar de ser familiar.

A massa é macia e levemente aromatizada com raspas de laranja, o que traz frescor e equilíbrio ao sabor mais doce do recheio. Por dentro, o creme com doce de leite deixa o pão mais úmido e saboroso, criando um contraste agradável com a textura delicada da massa.

O preparo pede um pouco mais de cuidado, principalmente na modelagem em espiral e no momento de rechear, mas nada muito complexo. É o tipo de receita que recompensa a atenção nos detalhes. A fermentação ajuda a dar leveza, resultando em um pão aerado e bem estruturado.

Depois de assado, com a finalização de açúcar de confeiteiro, o pão ganha um visual simples e bonito. Funciona bem tanto para servir em ocasiões especiais quanto para trazer um diferencial ao dia a dia.

No geral, é uma receita que combina textura leve, sabor equilibrado e uma apresentação que foge do comum, sem ser difícil de executar.

Ingredientes

- Farinha de Trigo Suprema Especial 5kg
- Polpa de Açaí: 1,5kg
- Castanha do Pará triturada: 1,5kg
- Açúcar: 200g
- Fermento biológico fresco: 200g
- Água: 2L
- Castanha do Pará triturada (para cobertura): Q.B