



Por [Nélia Oliveira](#), Redatora no TudoReceitas. Atualizado: 19 setembro 2017



## Receita de Pão doce venezuelano

Este pão que lhe apresentamos é um **pão típico** que se encontra à venda em todas as padarias da Venezuela. Por ser macio e doce, é muito popular para servir no café da manhã, lanche e partilhar com a família na ceia de Natal. Aprenda com o TudoReceitas.com a fazer o típico **pão doce venezuelano**, e delicie-se!

6 convidados

4h

Café da manhã

Dificuldade média

**Características adicionais:** Custo econômico, [Receitas de Natal](#), No forno, [Receitas da Venezuela](#)

### Ingredientes para fazer Pão doce venezuelano:

- 250 gramas de farinha de trigo
- 30 gramas de fermento para pão
- 100 gramas de açúcar
- 60 gramas de manteiga amolecida



Também lhe pode interessar: [Pão doce caseiro](#)

### Como fazer Pão doce venezuelano:

- 1 Para preparar o **pão doce venezuelano**, a primeira coisa que você deve fazer é reunir todos os ingredientes.



Receita de Pão doce venezuelano - Passo 1

- 2 Misture o sal, o açúcar e a canela com a farinha, e coloque-a sobre uma superfície lisa e limpa.



- 3 Para que o **pão doce venezuelano** cresça, coloque o fermento no leite morno (não quente!) e deixe ficar por 10 minutos.





- 4 Em seguida, abra uma cova na farinha e coloque aí o fermento e o leite, a essência de baunilha, a manteiga e metade do ovo batido (reserve o restante para depois).





**5** Misture os ingredientes e amasse muito bem até obter uma **massa homogênea e firme**. Se a massa estiver muito pegajosa, adicione um pouco mais de farinha; se estiver seca, adicione mais leite.

Modele em forma de bola e deixe repousar por 1 hora numa tigela polvilhada com farinha e tampada com um pano.





**6** Após o tempo indicado, amasse a massa para retirar o ar, e modele bolinhas compactas com o mesmo tamanho. Coloque numa assadeira polvilhada com farinha e deixe repousar por mais 30 minutos.

Após esse tempo, pincele com o restante ovo batido e polvilhe um pouco de açúcar e canela.





7 Leve os **bolinhos doces venezuelanos** a assar no forno preaquecido a 170°C por 25 minutos. Após esse tempo, retire, deixe esfriar um pouco, e desfrute desta receita venezuelana ao café da manhã ou lanche. Bom apetite!

