

Nome: Pão Alemão

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 xícara (chá) de leite morno, quase frio
- 2 tabletes de fermento biológico
- 1 kg de farinha de trigo
- 5 ovos
- 250 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
- Raspas de limão
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 xícara (chá) uvas-passas sem sementes
- Manteiga para untar
- Açúcar de confeitiro para polvilhar

Modo de Preparar

Despeje 3 colheres (sopa) de leite condensado numa tigela. Junte o leite e o fermento e mexa até dissolver. Acrescente farinha de trigo suficiente para dar à mistura consistência de massa para panqueca. Mexa e deixe crescer até dobrar de volume. À parte, coloque numa tigela a farinha e o leite condensado restantes, os ovos, a manteiga e as raspas de limão. Junte a massa fermentada. Amasse com as pontas dos dedos e sove a seguir. Depois, acrescente a fruta cristalizada, as nozes e a uva-passa. Faça 2 ou 3 pães. Coloque-os numa assadeira grande, untada. Deixe crescer até dobrar de volume. Asse em forno quente por cerca de 30 minutos. Polvilhe com açúcar de confeitiro.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)