

PÃOZINHO DE DOCE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 sachês de fermento biológico

3 ovos

1 lata de água morna (mesma medida do leite condensado)

1 lata de óleo (mesma medida do leite condensado)

1 lata de batata cozida e amassada (mesma medida do leite condensado)

6 colheres (sopa) de açúcar

Calda: 1 xícara de açúcar

1/3 xícara de água

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo e o fermento; reserve

No liquidificador bata os ovos, açúcar, leite condensado, água, óleo e a batata

Adicione a mistura do liquidificador ao trigo; amasse bem

Deixe crescer em torno de 30 minutos ou até dobrar de tamanho

Enrole os pãozinhos e coloque novamente para crescer

Asse em forno médio por cerca de 35 minutos

Misture a água com o açúcar e coloque para ferver até virar uma calda

Depois dos pãozinhos assados, pincele a calda sobre cada pão

Dica para o pão crescer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/10706-paozinho-de-doce.html>