# BISNAGUINHA PADARIA

## INGREDIENTES

1ª etapa

1,5 kg de farinha trigo

150 g de fermento biológico

6 ovos

500 ml de água

2ª etapa

1000 g de farinha de trigo

300 g de açúcar

300 g de leite em pó

250 g de gemas

25 g de sal

500 g de margarina

## MODO DE PREPARO

Misture a primeira etapa na batedeira e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos

Estique a massa com uma espessura de 1 cm e corte no tamanho desejado

Asse em forno turbo por aproximadamente 5 minutos 170° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1207-bisnaguinha-padaria.html