BISNAGUINHA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

4 ovos

200 ml de leite morno

1/2 lata de leite condensado

150 g de açúcar

5 g de sal

150 g de óleo

50 g de fermento biológico fresco

1 colher de cachaça

1 kg farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Separe a farinha de trigo peneirada.

Os demais ingredientes bata no liquidificador por 2 minutos.

Despeje essa mistura em um bowl e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos,quando não for mais possível trabalhar na bacia tranferir para uma bancada enfarinhada.

Sove a massa por 10 a 15 minutos, deixe descansar por 40 minutos.

Após descansar abra a massa e modele as bisnaguinha.

Sugestão: Dividi em porções de 100 g, o que rendeu 15 pãezinhos,mas você pode dividir com os pesos desejado.

Apos modelar os pães,deixe descansar até dobrar de volume.

Passe gema com um pouco de leite sobre os pães, leve ao forno por 40 minutos ou até dourarem.

Após assados, faça uma calda de açúcar, pincele os pães e coloque açúcar granulado para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13456-bisnaguinha-de-leite-condensado.html