BOLINHOS DE LEITE MACIOS

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

100 ml de água

1 colher de margarina

2 ovos

½ colher (sopa) de fermento biológico

½ colher (sopa) de sal

4 colher de açúcar

500g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture tudo colocando no liquidificador na ordem.

Bata por 2 minutos.

Coloque em uma tigela e deixe descansar por cerca de 10 minutos enquanto isso aqueça o forno à 200º C por cerca de 30 cm.

Quando o forno estiver com 10 minutos de aquecimento comece a preparar a massa acrescente a farinha de trigo até quando não grudar nas mãos.

Unte a forma com manteiga e farinha.

Divida amassa e asse por 30 minutos ou até ficar dourado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16876-bolinhos-de-leite-macios.html