

BISNAGUINHA DE LEITE VITOR

INGREDIENTES

- 1 envelope de fermento instantâneo biológico
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 e 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de margarina (100 g)
- 2 ovos
- 1 ovo (batido para pincelar)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture o fermento com leite, o açúcar, o sal, 3/4 da farinha de trigo e mexa até o fermento dissolver.

Junte a margarina, os ovos com o restante da farinha de trigo e sove até a massa ficar homogênea, macia e que desprenda das mãos.

Se necessário, acrescente mais farinha de trigo.

Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

Sove novamente, modele as bisnagas e coloque na forma untada.

Cubra novamente e deixe dobrar de volume.

Pincele com ovo e asse em forno quente (200°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que fiquem douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17636-bisnaguinha-de-leite-vitor.html>