PÃO DE LEITE INTEGRAL (FÁCIL E FOFINHO)

INGREDIENTES

500g de farinha de trigo integral

200g de farinha de trigo branca (apenas para dar o ponto)

200ml de óleo de canola (ou azeite de oliva extravirgem)

250ml de leite de vaca (em temperatura morna)

2 colheres (sopa) de leite em pó

2 ovos inteiros + 1 gema para pincelar

30g de fermento biológico fresco (ou 1 envelope do fermento biológico seco)

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1/2 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

PARA MODELAR OS PÃEZINHOS:

Para modelar os pãezinhos:Na bancada, corte pedaços da massa (com tamanho de uns 3 dedos cada pedaço), abra com um rolo e enrole os pãezinhos como se fossem rocamboles.

Unte uma forma grande com óleo e farinha, disponha os pãezinhos, pincele-os com a gema e leve ao forno preaquecido a 200º C por 45 minutos ou até assar.

Para desenformar, aguarde esfriar um pouco.

Rende em torno de 12 pãezinhos, mas se quiser pode dobrar a receita e guardar na geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19723-pao-de-leite-integral-facil-e-fofinho.html