

RECEITA DE PÃEZINHOS DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de água morna
- 1 lata de óleo (a mesma lata)
- 1 colher (café) de sal
- 2 sachês de fermento para pão com 10 g cada
- 2 ovos
- 1 kg e mais 1 copo de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto a farinha de trigo) em uma vasilha, misture tudo muito bem e faça os pãezinhos como desejar e deixe crescer durante 30 a 40 minutos.

Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

Depois de assados, pincele-os com açúcar dissolvido em um pouco de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21545-receita-de-paezinhos-de-leite-condensado.html>