

PÃEZINHOS DOCES DA SUH

INGREDIENTES

- 1 pacote de fermento biológico seco
- 1 e 1/2 de xícara de leite
- 3 ovos inteiros
- 1 caixa de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, leite, ovos, leite condensado, manteiga e a farinha de trigo até desgrudar das mãos.

Faça bolinhas ou mini pãezinhos e coloque na forma untada, depois pincele uma gema de ovo nos pães e polvilhe açúcar refinado.

Deixe a massa crescer até dobrar de volume, preaqueça o forno a 250° C por 5 minutos .

Asse os pães por 30 minutos ou até que fiquem dourados, é normal ficar uma crosta suave escura pelo açúcar polvilhado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23220-paezinhos-doces-da-suh.html>