

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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