

BRIOCHE DO XANDÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de trigo
- 200 g de açúcar
- 200 g de margarina
- 8 gemas
- 30 g de fermento biológico seco ou 90 g de fermento biológico fresco
- 2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o trigo, o açúcar.

Se o fermento for o biológico seco coloque-o junto com o trigo, se for biológico fresco, coloque-o por último.

Adicione a margarina, as gemas e sove bem a massa.

Deixe-a descansar por 20 minutos.

Faça bolinhas de 300 g cada.

Coloque-as em formas, tipo pão de forma, untadas com óleo.

Ou diminua o tamanho das bolinhas e use formas de bolo inglês.

Quando a massa atingir a borda da forma, assar em forno a 150°C por, aproximadamente, por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27893-brioche-do-xandao.html>