

# PÃO DE LEITE NINHO DO JHOW

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de leite ninho

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 pacote de fermento granulado (pó)

250 ml de água morna

2 ovos

1 colher (sopa) óleo

1 colher (sopa) de manteiga

farinha de trigo até dar o ponto

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (menos a farinha) em uma tigela e misture bem.

Acrescente a farinha até começar a soltar da tigela.

Passe a massa para uma superfície lisa e sove bem até que não esteja grudando mais nas mãos.

Coloque a massa em uma tigela e cubra com plástico filme.

Reserve até ela dobrar de tamanho ( uma a duas horas).

Modele os pãezinhos em bolinhas que caibam na palma da mão e os leve o forno previamente aquecido a 200 °C e só retire quando estiverem coradinhos.

Pode ser consumido assim ou se preferir, após esfriarem, molhe-os levemente no leite e depois em uma mistura de leite ninho em pó com açúcar refinado.

Pronto, delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36533-pao-de-leite-ninho-do-jhow.html>