

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