

PAOZINHO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

60 g de fermento biológico fresco
2 latas de leite condensado
1 xícara (chá) de leite morno
3 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos
7 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
farinha de trigo para enfarinhar
margarina para untar
1 gema batida para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte o fermento, 1 lata e 1/2 de leite condensado, o leite, a manteiga e os ovos até ficar homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, sovando a massa até ficar lisa e desgrudar das mãos.

Deixe a massa descansar por 30 minutos e divida em 30 pedaços iguais.

Modele os pãezinhos e coloque na forma untada.

Deixe descansar por mais 20 minutos e pincele com a gema.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.

Depois de assado, despeje o restante do leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43684-paozinho-de-leite-condensado.html>