

ASSADOS À MODA DO PANDINHA

INGREDIENTES

700 g de farinha de trigo
30 g fermento biológico fresco
3 colheres de margarina(sopa)
1 ovo
1 colher de sal(sopa rasa)
1 colher de açúcar(sopa rasa)
1/2 xícara de óleo
300 ml leite morno
2 sachês de caldo de galinha em pó
2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno (temperatura suportável ao colocar o dedo).

Derreta a margarina em uma panela separado.

Em uma vasilha coloque o leite com o fermento dissolvido, margarina derretida, sal, açúcar, 1 sachê do caldo de galinha e 3 xícaras de trigo.

Misture bem, sove por uns 5 minutos e deixe descansar ate dobrar de tamanho.

Acrescente o ovo, óleo e o caldo de galinha e o restante do trigo, sove até desgrudar das mãos e depois continue por mais 2 minutos.

Depois abra a massa, recheie, pincele com as gemas e leve ao forno por 30 minutos (temperatura de 180°C a 200°C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43903-assados-a-moda-do-pandinha.html>