PÃO CASEIRO FOFINHO DA ROSA

INGREDIENTES

20 g de fermento biológico

2 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1 copo (americano) de leite morno

2 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) margarina

1 colher (café) de sal

4 xícaras (chá) açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, dissolva o fermento no açúcar até virar uma pasta e em seguida adicione leite morno, o ovo ligeiramente batido, o leite em pó, o sal e a margarina

Sove por 10 minutos, a massa fica mais mole mesmo, não coloque mais farinha

Leve pra crescer uns 20 minutos, depois divida a massa em 6 e modele com as mãos os pãezinhos

Deixe crescer novamente e leve pra assar no forno a 200° C por 25 minutos

Pode passar café pronto ou gema de ovo pra ficar douradinho

Essa receita é excelente pra quem mora sozinho ideal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4394-pao-caseiro-fofinho-da-rosa.html