PÃO BELISCÃO

INGREDIENTES

1 sachê de fremento seco 10 g

1 1/2 xícaras (chá) de leite morno

1 xícara (chá) de óleo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

2 ovos

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes líquidos, e aos poucos adicionando a farinha, o fermento, o açúcar e o sal.

Vai sentir que a massa fica oleosa, mas isto acontece para que as bolinhas não grudem totalmente e possa retirar sem cortar, beliscando o pão.

Faça as bolinhas com toda a massa. Depois recheie. Sugestão de recheios: goiabada, maçã com canela, uva passa, doce de leite, beijinho, brigadeiro, banana com canela, frutas cristalizadas etc.

Depois de recheadas, passe as bolinhas no açúcar com canela(pouquíssima canela). Coloque-as em uma forma de pudim grande se assar a receita inteira, ou divida em duas pequenas. Precisará untar e enfarinhar a(s) formas, montar colocando uma bolinha sobre a outra. Deixe crescer por 1 hora. Leve ao forno para assar, forno 180°C (médio). Espere esfriar e aproveite a gostosura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43978-pao-beliscao.html