

PÃO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo com fermento

1/2 xícara de açúcar

10 g de fermento em pó

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

1 xícara de leite morno

2 ovos batidos

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

3 colheres de nescau

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento.

Junte os ovos, a manteiga e o leite e misture bem.

Sove até obter uma massa homogênea e lisa.

Cubra e deixe descansar por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Junte todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até desgrudar do fundo da panela, espere esfriar e faça bolinhas.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma daquelas que tem um furo no meio.

Pegue pequenas porções de massa, recheie com um brigadeiro e feche formando uma bola. Faça várias bolinhas.

Acomode as bolinhas na assadeira, deixando um pequeno espaço entre as bolas para o crescimento.

Deixe descansar por 20 minutos.

Asse em forno (180°C) por 30 minutos ou até dourar.

Espera esfriar, desenforme e sirva frio.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46100-pao-de-brigadeiro.html>