PÃOZINHO DO GUSTAVO

INGREDIENTES

1 kg de farinha trigo

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de agua morna

4 tabletes de fermento biológico

1/2 lata de óleo (usar a lata de leite como medida)

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha toda em um recipiente.

Bata todos os outros ingredientes no liquidificador.

Junte com a farinha e apenas misture.

Polvilhe as formas com farinha, coloque a massa em colheradas.

Cubra e deixe descansar por 15 minutos.

Preaqueça o forno e coloque para assar.

Quando estiverem quase coradas regue com o leite condensado e polvilhe coco e deixe corar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47728-paozinho-do-gustavo.html