

PÃOZINHO DO GUSTAVO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha trigo
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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