

PÃEZINHOS COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de água (medida do leite condensado)
- 1 lata de óleo (milho ou soja) medida do leite condensado
- 4 ovos
- 2 colheres sopa de açúcar
- 2 embalagens de 10 g de fermento fermix
- 1 kg e meio de farinha, mais ou menos

MODO DE PREPARO

Amorne a água e o óleo, dissolva o fermento nessa mistura.

Coloque o leite condensado o açúcar e os ovos.

Acrescente a farinha, até a massa não colar mais nas mãos, porém ficar macia.

Sove-a bem.

Coloque para crescer em um local seco e quente.

Depois enrole os paezinhos no formato desejado, deixe crescer mais um pouco e leve para assar por mais ou menos 30 minutos, dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47934-paezinhos-com-leite-condensado.html>