

BRIOCHE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

A mesma medida da lata de água morna.

1 copo americano pequeno de óleo

1 pitada de sal

3 colheres de fermento de padaria (ou 2 tabletes de fermento biológico seco instantâneo fleischmann 10g)

4 ovos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a água morna, o óleo, o leite condensado, os ovos e o sal, mexer até ficar homogêneo.

Aos poucos vá colocando a farinha de trigo (1 kg mais ou menos).

Mexa até soltar da vasilha e ainda pregando um pouco na mão.

Enrole as bolinhas e coloque pra crescer, por 1 hora e meia.

Coloque para assar.

Ao tirar do forno, com um pincel passe margarina por cima dos pães.

Ela irá derreter, dará um gosto todo especial aos pães, além de um brilho lindo.

A água não pode ser muito quente, para não cozinhar os ovos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48595-brioche.html>