

BISNAGUINHAS HIPERMACIAS

INGREDIENTES

3 ovos

1 pacotinho de fermento para pão

2 copos tipo (requeijão) não muito cheio de leite morno

Menos de 1/2 copo (requeijão) de óleo

5 colheres de (sopa) de açúcar

1 colher de (café) de sal

Farinha até dar o ponto

1 gema com um pouquinho de leite para pincelar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes e vá sovando a massa.

Uma dica é ir colocando aos poucos a farinha para a massa não ficar dura.

Limpe as mãos e continue sovando.

Às vezes com a mão com muita massa dá a impressão de que precisa mais de farinha e às vezes nem é o caso.

Depois disso deixe descansar 10 minutos.

Passados os 10 minutos enrole as bisnaguinhas pincele com a gema e deixe dobrar de volume e leve ao forno .

Não pré-aqueça o forno ligue quando dobrar de volume e depois de uns 20 minutos aumente o forno aos poucos até atingir 180°C e deixe dourar um pouco, não deixe dourar muito porque as bisnaguinhas não são muito assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49344-bisnaguinhas-hipermacias.html>