PÃO DOCE DE BOLINHAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 tabletes de fermento para pão (30g)

1/2 xicara (chá) de leite morno

8 colheres (sopa) de açúcar

1/2 tablete de manteiga (100g)

3 ovos

1 colheres (café) de sal

1/2 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 receita de brigadeiro

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar:2 colheres (sopa) de margarina derretida

2 xícaras (chá) de açúcar misturadas a 2 colheres (sopa) de canela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Dilua o fermento no leite morno com 1 colher (sopa) de açúcar.

Acrescente um pouco da farinha para obter uma massa líquida. Cubra e deixe crescer.

Após, acrescente à essa massa, o restante da farinha e do açúcar,junte também os ovos e a manteiga e amasse bem.

Abra pequnas porções de massa e recheie com o brigadeiro.

Feche a bolinha, passe pela manteiga derretida, e empane com a mistura de açucar com canela.

Coloque as bolinhas em uma fôrma de buraco polvilhada e leve para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54598-pao-doce-de-bolinhas.html