

BRIOCHE FÁCIL

INGREDIENTES

540 g de farinha de trigo

80 g de açúcar

6 ovos inteiros

300 g de margarina

2 envelopes de fermento pra pão

1 colher de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Essa massa é muito boa, ela pode até ser congelada, mas é preciso prestar muita atenção nos detalhes.

Em uma batedeira planetária coloque a farinha, o açúcar, os ovos, o sal de um lado e do lado oposto o fermento (é muito importante o fermento estar do lado oposto ao do sal).

Bata com o batedor pra pão (o em forma de gancho liso) até que os ingredientes formem uma massa liza.

Atenção, ela é mole você não errou na farinha.

Para poder modelar é preciso que ela fique 30 minutos no freezer ou 2 horas na geladeira, não se preocupe não irá afetar a fermentação desde que deixe a massa coberta com filme.

É nesse ponto que se quiser pode congelar para usar depois.

Para descongelar deixe na geladeira para depois seguir os passos normais, uma vez descongelada não poderá ser congelada de novo.

Com a massa já durinha da geladeira faça as bolinhas, ou uma bola só, de preferência em uma forma que molde, pois a massa é mole, não dá para deixar em uma forma solta.

Pincele com gema de ovo, deixe crescer até dobrar de volume, asse em forno preaquecido por cerca de 20 minutos a temperatura de 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55808-brioche-facil.html>