BISNAGUINHA DA ROGERIA

INGREDIENTES

1 kg de farinha

farinha de trigo suficiente para polvilhar

3 ovos

1 ovo para pincelar

120 g de fermento fresco (8 tabletes) ou 4 saquinhos do fermento seco

500 ml de leite

4 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Prepare uma esponja com o fermento

Acrescente os demais ingredientes, menos a farinha que deve ser colocada aos poucos para dar o ponto

Sove até desgrudar das mãos

Modele os pães a gosto e distribua em tabuleiros

Separe um pouco da massa e coloque em um copo com água

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6383-bisnaguinha-da-rogeria.html