

PÃO BISNAGUINHA CASEIRO FÁCIL E DESCOMPLICADO!

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 5 gemas
- 30 g de fermento para pão
- 250 ml de leite gelado
- 500 g de farinha de trigo para pão
- 1 pitada de sal
- 1 ovo inteiro para pincelar os pães

MODO DE PREPARO

Misture em uma bacia o fermento, as gemas, o açúcar e a margarina.

Acrescente, aos poucos, intercalando o leite e a farinha de trigo.

Sove bem aproximadamente 15 minutos, até desgrudar da mão.

Faça bolinhas e coloque na forma untada, deixando um espaço de 0,5 cm entre as bolinhas.

Deixe crescer e pincele com um ovo batido delicadamente.

Leve ao forno, a 160°, por aproximadamente 20 minutos.

Desenforme quente.

É muito saboroso com mel ou margarina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13061-pao-bisnaguinha-caseiro-facil-e-descomplicado.html>