

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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