

PÃO BOLINHA DE LEITE CONDENSADO, O MELHOR PÃOZINHO CASEIRO QUE VOCÊ VAI COMER!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado.

A mesma medida de óleo

A mesma medida de água morna

4 ovos

1 colher (sobremesa) de sal

60 g de fermento biológico (ou 3 colheres de sopa de fermento granulado seco)

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo, por 3 minutos e reserve.

Coloque o trigo peneirado numa tigela e adicione aos poucos a mistura do liquidificador.

Misture bem e, quando estiver pesando, sove com as mãos até soltar da tigela e da mão.

Leve para descansar (média 1 hora) até a massa ficar bem crescida e fofa.

Faça bolinhas e coloque em uma forma untada com óleo.

Pré-aquecer o forno a 200°C por 5 minutos com o dourador ligado. Após o pré-aquecimento, coloque a forma no forno por 15 min.

Quando estiver assado, retire do forno.

Pincele leite de coco em cada pão e polvilhe coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13814-pao-bolinha-de-leite-condensado-o-melhor-paozinho-caseiro-que-voce-vai-comer.html>