

BOLINHAS DE NUVEM MACIAS E DELICIOSAS! VEJA A RECEITA!

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de leite ninho
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 pacote de fermento granulado (pó)
250 ml de água morna
2 ovos
1 colher (sopa) óleo
1 colher (sopa) de manteiga
farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (menos a farinha) em uma tigela e misture bem.

Acrescente a farinha até começar a soltar da tigela.

Passa a massa para uma superfície lisa e sove bem até que não esteja grudando mais nas mãos.

Coloque a massa em uma tigela e cubra com plástico filme.

Reserve até ela dobrar de tamanho (uma a duas horas).

Modele os pãezinhos em bolinhas que caibam na palma da mão e os leve o forno previamente aquecido a 200 °C e só retire quando estiverem coradinhos.

Pode ser consumido assim ou se preferir, após esfriarem, molhe-os levemente no leite e depois em uma mistura de leite ninho em pó com açúcar refinado.

Pronto, delicie-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15657-bolinhas-de-nuvem-macias-e-deliciosas-veja-a-receita.html>