

PÃOZINHO CASEIRO DE LEITE! FICA COMO ALGODÃO..

INGREDIENTES

2 ovos

250ml de leite

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de açúcar

½ colher (sopa) de sal

500g de farinha de trigo

½ pacote de fermento biológico seco

Gemas de ovos para pincelar

MODO DE PREPARO

Adicione no liquidificador o leite morno, açúcar, óleo, ovos, margarina e bata muito bem até que todos os ingredientes se misturem.

Junte o fermento biológico seco e no liquidificador coloque no modo pulsar para a completa dissolução.

Transfira para uma vasilha e adicione a farinha de trigo. Misture com as mãos, e ao desgrudar acrescente o sal.

Sove a massa até adquirir ponto de véu, quando estiver elástica, fina e lisa.

Pegue a massa e enrole-a, passe um pouco de óleo e coloque-a em uma tigela com plástico filme. Aguarde enquanto a massa descansa por 45 minutos.

Retire pedaços da massa, faça bolinhas e coloque em uma forma untada e enfarinhada. Passa novamente o óleo por cima.

Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos, em seguida passe a gemas de ovos sobre os pãezinhos.

Leve para assar em forno pré-aquecido 180 °C por 35 minutos ou até estarem dourados.

Sirva assim que amornar e aproveite essa maravilha de pão de leite caseiro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16819-paozinho-caseiro-de-leite-fica-como-algodao.html>