

# PÃOZINHO CASEIRO DE LEITE! FICA COMO ALGODÃO..

## INGREDIENTES

<ul>

<li>2 ovos</li>

<li>250ml de leite</li>

<li>3 colheres (sopa) de óleo</li>

<li>1 colher (sopa) de margarina</li>

<li>4 colheres (sopa) de açúcar</li>

<li>½ colher (sopa) de sal</li>

<li>500g de farinha de trigo</li>

<li>½ pacote de fermento biológico seco</li>

<li>Gemas de ovos para pincelar</li>

</ul>

## MODO DE PREPARO

<ol>

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

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

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

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

<li>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.</li>

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

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

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

<li>Sirva assim que amornar e aproveite essa maravilha de pão de leite caseiro.</li>

</ol>

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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