

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
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ 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 aquirir 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 descance 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.
-

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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