DONUTS RECHEADO

INGREDIENTES

1 xícara de leite morno

1 sachê de fermento biológico

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colheres cheia de manteiga

2 ovos inteiro

1 pitada de sal

5 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Adicione o leite morno, o sachê de fermento biológico e a manteiga e mexa até a manteiga derreter

Coloque a farinha de trigo aos poucos

O potno cert é quando a massa gruda no dedo, mas não fica massa nenhuma (não adicione mais farinha pois a massa pode ficar seca)

Corte com no formato desejado e deixe descansar por mais 30 minutos

Coloque um pedacinho de massa e quando começar a dourar está no ponto

Lembrando de não deixar a temperatura aumentar pois o bolinho pode ficar cru

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/4739-donuts-recheado.html