PÃOZINHO DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo peneirada

60 g de açúcar

7 g de sal

300 ml de leite morno ou temperatura ambiente

50 g de gordura vegetal (derretida)

12g de fermento fresco

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture os ingredientes secos (farinha, açúcar e o sal), derreta o fermento fresco em um pouquinho de leite e misture com os ingredientes secos

Depois, adicione o restante do leite e por ultimo adicione a gordura vegetal (morna ou ambiente, não deve ser quente)

Depois de tudo incorporado, amasse bem o impasto por pelo menos 15 minutos até que se torne uma massa lisa e elástica

Forme uma bola e coloque pra descansar por 2 horas coberto com a película

Passado o tempo necessário, divida o impasto em várias partes e com a ajuda de um cilindro, dê forma como preferir

Coloque pra repousar por cerca de 30 minutos a 1 hora

Dica

Se quiser aumentar a quantidade do impasto, deve dobrar ou triplicar a quantidade dos ingredientes

A receita não leva ovo na massa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6416-paozinho-de-leite.html