

PÃOZINHO DE DOCE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 sachês de fermento biológico
- 3 ovos
- 1 lata de água morna (mesma medida do leite condensado)
- 1 lata de óleo (mesma medida do leite condensado)
- 1 lata de batata cozida e amassada (mesma medida do leite condensado)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- Calda: 1 xícara de açúcar
- 1/3 xícara de água

MODO DE PREPARO

- Misture a farinha de trigo e o fermento; reserve
- No liquidificador bata os ovos, açúcar, leite condensado, água, óleo e a batata
- Adicione a mistura do liquidificador ao trigo; amasse bem
- Deixe crescer em torno de 30 minutos ou até dobrar de tamanho
- Enrole os pãozinhos e coloque novamente para crescer
- Asse em forno médio por cerca de 35 minutos
- Misture a água com o açúcar e coloque para ferver até virar uma calda
- Depois dos pãozinhos assados, pincele a calda sobre cada pão
- Dica para o pão crescer

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11157-paozinho-de-doce.html>