

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7528-paozinho-de-leite-2.html>