

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 Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10706-paozinho-de-doce.html>