Infantil

PÃEZINHOS DE LEITE

Receita Oficial
Fácil
290 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 350 G DE FARINHA
- 12 CL DE LEITE
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO
- 20 G AÇÚCAR
- 5 G DE SAL
- 150 G DE MANTEIGA
- 1 OVO + 1 GEMA PARA PINCELAR
- 20G DE AÇÚCAR MASCAVADO

CONFEÇÃO

1. Na taça do robot, equipada com a lâmina para amassar/triturar, deite o leite e a saqueta de fermento de padeira e misture na velocidade 2 a 40ºC durante 2 minutos. Adicione a farinha, o açúcar, o sal, o ovo inteiro e a manteiga cortada em pedaços. Selecione o programa Massas P2.

2. No final do programa, retire a massa do robot, forme uma bola e coloque-a numa saladeira previamente polvilhada com farinha. Tape a massa com película aderente e reserve-a no frigorífico durante pelos menos 3 horas. Amasse novamente a massa com as mãos e divida-a em 8 partes. Forme 8 bolas de massa e coloque-as sobre uma placa revestida com papel de cozedura, tape com um pano e deixe levedar durante 1 hora 30.

3. Préaqueça o forno a 180ºC. Pincele os pãezinhos com a gema diluída com uma colher de café de água e polvilhe com o açúcar mascavado. Faça um corte nos pãezinhos com uma tesoura ou uma faca e leve ao forno durante 10 minutos a 180ºC, e prolongue a cozedura por 10 minutos a 200ºC.