Massas

PÃEZINHOS COM PEPITAS DE CHOCOLATE

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
6-10 Doses

INGREDIENTES

- 110 G DE LEITE MEIO GORDO À TEMPERATURA AMBIENTE
- 25G FERMENTO FRESCO
- 30 G DE AZEITE OU ÓLEO DE GIRASSOL
- 1 GEMA DE OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE BAUNILHA LÍQUIDA
- 250 GR DE FARINHA
- 40 G DE AÇÚCAR
- UMA PITADA DE SAL FINO
- 50G CHIPS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. 1. Começar por pesar as pepitas de chocolate e colocá-las no congelador.
2. 2. Colocar o leite na taça com o fermento e programar: acessório misturador 3 minutos, Temp. 40Cº, velocidade 3
3. 4. Adicionar o óleo ou o azeite, a gema de ovo, a baunilha, a farinha, o açúcar e o sal.
4. 5. Trocar para o acessório Triturar/amassar e programar Programa Massas P1.
5. 6. Se considerar necessário voltar a programar Massas P1.
6. 7. Com as mãos enfarinhadas, remover a massa para uma tigela e tapar com película aderente.
7. 8. Deixe repousar até que dobre o volume da massa.
8. 9. Misturar bem as pepitas de chocolate à massa e dividir em bolinhas.
9. 10. Coloque-as no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal, cubra com um pano e deixe descansar novamente até que dobre o seu volume.
10. 11.Pintar as bolinhas com ovo batido e leve ao forno a 180 graus, cerca de 10 minutos.