

PÃES DE LEITE



INGREDIENTES

- 240 ML DE LEITE
- 80 G DE AÇÚCAR
- 60 G DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL FINO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO ROYAL
- 500 G DE FARINHA
- 1 GEMA DE OVO OU LEITE PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar/triturar, coloque o leite, o açúcar, a manteiga e o sal na taça da CC. Programe 2 minutos na velocidade 4 a 40°C.

2. Adicione a farinha e o fermento e escolha o programa p1 de massas.

3. Com a massa, molde algumas bolas e disponha-as num tabuleiro coberto com papel vegetal.

4. Deixe levedar até duplicarem de volume.

5. Pincele com a gema de ovo batida ou com leite e leve ao forno a 180º durante 15 min.
