

# FOFINHOS DE LEITE



## CONFEÇÃO

1. Coloque o leite , a manteiga e o açúcar no copo com a lâmina amassar/triturar vel. 6, 40 graus .4 minutos. Coloque o fermento programe mais 1 minuto.

---

2. Coloque a farinha e o sal. Use o programa automático p1 massas 2.30 minutos. Repita o programa.( não é para deixar a massa levedar na cici) retire a massa, sove até ficar lisa. Faça bolinhas e coloque sobre um tabuleiro com papel vegetal. Pincele com a gema misturada no leite. Cubra. Deixe levedar em um lugar quente ate dobrar de tamanho. Asse no forno a 180graus até ficaram douradas. Se estiverem a ficar muito escura por cima cubra com prata. Para fazer o brilho...quando tirar do forno coloque 2 colheres de sopa de açúcar com uma colher de chá de agua leve ao microondas durante 20 segundos ou ate o açúcar derreter. Pincele os pãezinhos ainda quentes. Se for do seu agrado jogue açúcar por cima.

---

## INGREDIENTES

- 260ML DE LEITE
- 80 GRAMAS DE MANTEIGA
- 80 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 25 GRAMAS FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 550 GRAMAS DE FARINHA T65
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PARA PINCELAR:
- 1 GEMA
- 2 COLHERES DE LEITE