

# PÃEZINHOS DE LEITE



## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA TIPO 65
- 25 G DE FERMENTO FRESCO
- 250 G DE LEITE
- 70 G DE MARGARINA
- 70 G DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- PARA PINCELAR:
- 1 GEMA
- 2 C. SOPA DE LEITE

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina de amassar/triturar, o leite juntamente com o açúcar, a manteiga e programe 3 min./35°/ Vel.4
2. Junte o fermento e programe mais 3 min /35°/ vel. 4
3. Finalmente, junte a farinha e a pitada de sal e seleccione o programa massas P3.
4. Divida a massa em bolinhas de tamanho igual e com as mãos molhadas, alise a superfície.
5. Num tabuleiro forrado com papel vegetal, vá dispondo as bolinhas de massa.
6. Pincele cada pãezinho com a mistura de gema e leite.
7. Coloque no forno ainda apagado, e deixe a levedar por cerca de uma hora.
8. Acenda-o agora, seleccionando 180°C e deixe que cozam por cerca de 20/25 minutos.