

PÃES DE LEITE DA SONINHA



CONFEÇÃO

1. Na taça adicionar o leite morno, , o açúcar, o fermento, os ovos, a manteiga, sal e programar 2 minutos, velocidade 4.

2. Adicionar a farinha programar PASTRY P1

3. Retirar para um recipiente polvilhado com farinha, moldar em 12 bolinhas e deixar levedar cerca de 45 minutos, no tabuleiro para ir ao forno, com um pano Húmido a cobrir os pães

4. Levar ao forno pré-aquecido, por cerca de 20 minutos (até ficarem douradinhos)

INGREDIENTES

- 250 ML LEITE MORNO
- 1 COLHER SOPA DE MANTEIGA OU MARGARINA
- MEIA COLHER SOPA DE SAL
- 5GR DE FERMENTO EM PÓ DE PADEIRO
- 500 GRS FARINHA
- 2 OVOS
- 2 COLHERES DE AÇUCAR