Mini lanches

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 1,500kg farinha de trigo
- 200g açúcar
- 5 ovos
- 100g margarina
- 75g leite em pó
- 25g melhorador
- 25g sal
- 80g fermento biológico fresco
- 700ml leite



MODO DE PREPARO

1. Na batedeira adicione a farinha de trigo, leite em pó, sal, melhorador, açúcar. Bata por 30 segundos.
2. Acrescente margarina, ovos, leite. Bata até virar massa.
3. Adicione o fermento, bata até ficar uma massa lisa.
4. Transfira a massa para uma mesa, corte em tiras e divida em pedaços de 30g. Boleie.
5. Coloque em uma forma, pincele gema. Deixe crescer por 1h.
6. Após o tempo, borrife água em cima. Polvilhe gergelim.
7. Asse no forno a 200°C por 15 minutos.
8. Após assado, recheie com o recheio de sua preferência.

APRENDA TUDO QUE PRECISA EM ÚNICO LUGAR.

Mais de 400 aulas disponíveis imediatamente e 60 aulas novas todos os meses.

