

Pães-de-leite



Ingredientes

250 g de farinha
1/2 saqueta de fermento seco Sg
50 g de manteiga
50 g de açúcar
2 dl de leite morno
1 colher de café de sal.

Preparação

Mexa bem e deixe repousar cerca de uma hora num local morno até duplicar de tamanho.

Com as mãos húmidas molde os pãezinhos e pincele-os com gema de ovo com umas gotas de água.

Leve a forno pré-aquecido a 180. C por 20 minutos até ficarem coradinhos.