

Pequenos-Almoços Pão

Pãezinhos de Leite Condensado

30 min. Fácil Económico 9 doses

Ingredientes

100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
50 g de manteiga à temperatura ambiente
75 ml de leite à temperatura ambiente
15 g de fermento de padeiro
3 ovos M
1 c. de café de sal
370 g de farinha para pão brioche
1 c. de café de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	252,3 kcal	13%*
Proteínas	7,0 g	14%*
Lípidos	7,4 g	11%*
Hidratos de Carbono	38,5 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Dissolve o fermento de padeiro em leite morno.
2. Forma uma espécie de um vulcão com a farinha misturada com o sal.
3. No centro, adiciona a manteiga cortada em cubos, o leite condensado Tradicional NESTLÉ, 2 ovos ligeiramente batidos, a baunilha e o fermento dissolvido no leite.
4. Amassa tudo muito bem até obter uma massa elástica e que não cole às mãos.
5. Faz uma bola com a massa e coloca numa taça untada em azeite. Cobre com película aderente, também untada com azeite, e deixa a massa repousar até aumentar o dobro do volume.

6 Retira a massa da taça e divide-a em 9 porções iguais. Forma 9 bolas e coloca cada porção numa forma retangular (podes fazer os pãezinhos mais pequenos e sem os colocares em formas).

7 Cobre a forma com um pano de cozinha e deixa a massa repousar novamente até duplicarem de novo o seu volume.

8 Bate um ovo e pincela a superfície.

9 Pré-aquece o forno a 180ºC e leva ao forno durante aproximadamente 15 min. Após os primeiros 10 min cobre a forma com papel alumínio de modo a evitar que a massa fique queimada na superfície.

10 Depois de arrefecerem um pouco desenforma-os com a ajuda de uma espátula de silicone e deixa arrefecer.