



# RECEITAS DA FIA

## Bisnaguinhas Deliciosas

[www.receitasdafia.com/receitas/bisnaguinhas-deliciosas](http://www.receitasdafia.com/receitas/bisnaguinhas-deliciosas)

Desfrute da maciez e do sabor irresistível das nossas Bisnaguinhas Deliciosas. Perfeitas para acompanhar qualquer refeição ou para um lanche rápido e delicioso. Experimente essa tentação hoje mesmo!

Bisnaguinhas Deliciosas

 20 min

 25 unidades

### Ingredientes

- 1 e ½ xícara (chá) de [leite](#)
- 2 [ovos](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de [leite em pó](#)
- 8 colheres (sopa) de óleo
- 4 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente grande, misture o leite, os ovos, o açúcar, o sal, o leite em pó, o óleo, a farinha e o fermento até formar uma massa homogênea.
2. Sove a massa por cerca de 10 minutos, moldando-a em formato de bola. Pincele óleo por cima, cubra com um pano e deixe descansar por 1 a 2 horas, até dobrar de volume.
3. Transfira a massa para uma bancada enfarinhada e abra-a com um rolo, formando um retângulo de aproximadamente 1cm de espessura.
4. Corte a massa em pãezinhos de cerca de 3x6cm e disponha-os em uma forma untada com manteiga ou papel manteiga.
5. Cubra a forma com um pano umedecido e deixe descansar por mais 1 hora.
6. Pré-aqueça o forno a 200 °C e coloque uma forma com água na parte de baixo, deixando por 10 minutos.
7. Após esse tempo, coloque a forma com os pães na parte de cima do forno e deixe assar por 15 a 20 minutos, até dourarem.
8. Retire do forno e sirva essas deliciosas bisnaguinhas caseiras!