



BISNAGUINHA CASEIRA

Modo de preparo

- 420 g de Farinha de Trigo Maria Inês (3 xícaras e 1/2)
- 10 g de fermento biológico seco (1 envelope)
- 30 g de açúcar (2 colheres de sopa)
- 30 g de leite em pó (1/3 de xícara)
- 60 ml de óleo (1/4 de xícara)
- 240 ml de leite morno (1 xícara)
- 1 ovo
- 5 g de Sal (1 colher de chá)
- 10 g de Manteiga ou margarina (1/2 colher de sopa) para pincelar

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela coloque 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo, o fermento biológico, o açúcar e o leite em pó e misture.
- 2) Junte o óleo, o leite morno, o ovo e o sal e misture até ficar uma massa homogênea.
- 3) Acrescente o restante da farinha de trigo, ou seja, as 2 xícaras restantes e mexa mais.
- 4) Vai ficar uma massa pesada e já estará na hora de trabalhar com as mãos.
- 5) Enfarinhe bem a bancada e coloque a massa.
- 6) Sove por uns 10-12 minutos até a massa ficar mais lisa.
- 7) Faça uma bolinha e volte para a tigela, cubra com um pano.
- 8) Deixe descansar por cerca de 40 minutos em local sem corrente de ar.





BISNAGUINHA CASEIRA

Modo de preparo

9) Após a massa ter crescido, abra na bancada, tente abrir em formato retangular, a minha ficou de 25cm por 32cm e com espessura de 1cm a 1,5cm.

10) Corte tiras com uma espátula de aproximadamente 3,5cm.

11) Depois corte no outro sentido com cerca de 6,5cm.

12) Transfira para assadeiras untadas e enfarinhadas.

13) Tampe e deixe crescer por mais 10 minutos.

14) Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 25 minutos, ou até dourar.

15) Assim que retirar do forno pincele manteiga ou margarina em temperatura ambiente por cima das bisnaguinhas quentes e depois espere esfriar



 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)