

# Receitas

## Brioche

- 🕒 Tempo: 20 porções
- 🕒 Serve: 1h30 minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

- 1 tablete de fermento para pão
- 1/3 de copo de água morna
- 100 g de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff derretida (não quente)
- 150 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff (batidos como para omelete)
- 1 xícara (chá) de leite
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- Farinha de trigo para sovar

### Modo de preparo:

#### Massa

Dissolva o fermento no leite morno e deixe crescer. Junte a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff e os demais ingredientes, adicionando farinha de trigo até que a massa solte das mãos. Amasse bem. Deixe a massa crescer. Faça os pãezinhos, coloque no tabuleiro untado e deixe crescer. Pincele com o Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff dissolvido em um pouco de leite. Leve para assar em forno quente.