

TECNICAS DE PADARIA: VARIEDADE DE FACTURAS: PÃES DE LEITE COM -CREME DE CONFEITEIRO

O pão de leite é uma variedade de facturas encontrada em todas as padarias argentinas (lembrando que facturas é o nome que se dá a diversos tipos de pães doces que são servidos para o café-da-manhã ou na hora da merenda).

Podem ser recheados com doce de leite ou creme de confeiteiro. Existe também uma variedade salgada, que é recheada com presunto e queijo, e são muito saborosos.

Ingredientes:

- Farinha tipo 1 1 kg
- Sal 0,020 kg
- Açúcar 0,200 kg
- Fermento biológico fresco 0,060 kg
- Ovos 0,120 kg
- Leite integral 0,360 kg
- Manteiga sem sal 0,200 kg
- Essência de baunilha 0,010 kg
-

Acabamento:

- Creme de confeiteiro em pó 0,200 kg
- Água q.b.