

# PÃOZINHO DELÍCIA

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 colheres de Margarina Delícia
- 1 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de óleo (200 ml)
- 2 copos de água morna
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 pacotes de fermento biológico (10 g)
- 4 pacotes de queijo parmesão ralado
- 1 kg de farinha de trigo (sem fermento)

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a Margarina Delícia, o açúcar, a água, o sal e o fermento e reservar.

Em um recipiente, despejar a farinha de trigo e um pacote de queijo parmesão ralado.

Misturar todos os ingredientes que foram batidos no liquidificador com a farinha do recipiente até formar uma massa homogênea, depois deixar descansar por 30 minutos.

Untar uma assadeira e formar os bolinhos, deixar descansar por mais 90 minutos.

Aquecer o forno e colocar os bolinhos para assar.

Assim que saírem do forno, pincelar com a Margarina Delícia e polvilhar o queijo parmesão ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20983-paozinho-delicia.html>