

# PÃOZINHO DELICIOSO SEM FERMENTO

## INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de farinha de trigo (com ou sem fermento)

5 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico

3 ovos

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de margarina

1 gema para pincelar

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma retangular com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Em uma tigela, misture os ingredientes secos (farinha, açúcar, sal e fermento).

Acrescente os ovos, o leite e a margarina e misture bem.

Passe óleo nas mãos e faça bolinhas, colocando-as na forma uma ao lado da outra.

Pincele cada bolinha com uma gema batida.

Coloque no forno médio (180° C), preaquecido, e deixe assar por 20 minutos.

Depois de assados você pode servir com manteiga, goiabada ou como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21440-paozinho-delicioso-sem-fermento.html>