

PÃEZINHOS COLORIDOS

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 colher (café) de sal
- 1 xícara (chá) de leite (mais um pouco para pincelar os pãezinhos)
- 1/2 xícara (chá) de espinafre cozido
- 2 cenouras cozidas
- 1/2 beterraba cozida

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, a manteiga e o sal.

Misture bem até obter uma farofa e junte o leite e o ingrediente escolhido (espinafre, cenoura ou beterraba).

Bata no liquidificador com o leite (se quiser, peneire e jogue os resíduos).

Adicione o suco batido na tigela e sove a massa.

Faça os pãezinhos, pincele com leite, coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido em 180° C até que esteja assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21775-paezinhos-coloridos.html>