

PÃEZINHOS TIQUE-TAQUE

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo

100 g de manteiga

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 ovos

1/2 xícara (chá) de leite

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

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

Misture bem com as mãos até que fique uma farofa bem grossa.

Em outra tigela, misture com um garfo os ovos com o leite e misture à farofa, misturando rapidamente com a ponta dos dedos.

Passe a massa para a mesa e enrole, formando um rolo grosso.

Corte em pedaços de mais ou menos 5 cm e coloque na assadeira untada com manteiga.

Com um pincel, passe a gema sobre os pãezinhos e leve ao forno preaquecido por mais ou menos 20 minutos, ou até ficarem levemente dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22602-paezinhos-tique-taque.html>