

JACARÉ DA DONA RUTE (PÃOZINHO)

INGREDIENTES

3 tabletes de fermento fresco diluído em um copo de água morna

1 copo de leite

1 copo de óleo

1 colher de sobremesa de sal

1 kg de farinha de trigo

gema de ovo para pincelar

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o fermento diluído numa travessa grande.

Acrescentar o óleo, o leite e o sal, e misturar.

Adicionar a farinha de trigo, mexendo com uma colher de pau.

Em seguida, sovar (com as mãos) até a massa ficar bem lisa.

Cobrir a travessa com um pano e deixar a massa descansar por uma hora ou até que fique bem crescida.

Dividir a massa em quatro porções em formato de bolinha, abrir com o rolo até ficar fina, cobrir com o recheio de sua preferência e enrolar como rocambole.

Pincelar com a gema e assar até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23467-jacare-da-dona-rute-paozinho.html>