

PÃEZINHOS RÁPIDOS DE D'OLGA

INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento fresco
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 gemas de ovo batidas com 2 colheres de sopa de água
- 1 ovo batido para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o sal e o açúcar.

Coloque em uma vasilha grande e abra um buraco no centro, reserve.

Dissolva o fermento no leite, acrescente a manteiga e as gemas batidas com a água e despeje na farinha. Mexa vigorosamente, sovando para integrar bem os ingredientes.

Cubra com um pano úmido ou plástico e deixe crescer por 1 hora.

Enfarinhe uma superfície e despeje a massa.

Recorte a massa em pedaços proporcionais, aproximadamente 16 unidades, bolear para modelar.

Coloque em uma forma untada ou revestida com papel manteiga.

Espaçar aproximadamente dois dedos entre eles.

Recubra com um plástico ou pano úmido.

Deixe crescer por aproximadamente mais uma hora e meia.

Pincele os pãezinhos com o ovo batido.

Leve para assar em forno brando (de 160 a no máximo 180º C), por aproximadamente 20 minutos, deixando dourar a gosto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25629-paezinhos-rapidos-de-dolga.html>