

PÃEZINHOS DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo, aproximadamente

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco

3 colheres sopa rasa de açúcar

1 colher sopa rasa de sal

1 e 1/2 xícaras de leite morno

1 ovo

5 colheres sopa de óleo

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1 colher sopa de óleo

orégano a gosto

cebola picadinha

alho picadinho

1 colher sobremesa colorau

coentro ou salsinha picadinhas

1 concha do caldo de cozimento do frango

catupiry ou requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango, com todos os temperos de sua preferência, desfie e reserve.

Em uma panela, coloque o óleo, a cebola e o alho.

Leve ao fogo, até que comece a dourar, não deixe passar do ponto, pois pode ficar com gosto amargo.

Acrescente o caldo do cozimento do frango, depois o colorau e o orégano.

Quando começar a ferver, coloque o frango desfiado e misture bem, corrija o sal se precisar.

Depois de bem misturado, acrescente o coentro picadinho ou a salsinha, misture novamente para que o tempero fique bem distribuído.

Deixe que o caldo seque, porém, cuidado para não queimar o recheio.

Pode acontecer de seu frango ter sido muito grande para uma concha de caldo, aí você deverá acrescentar um pouco mais de caldo a mistura.

Mas ao final, o recheio deve estar apenas úmido, nem seco demais e nem sobrando caldo.

Deixe esfriar e reserve.

MASSA:

Massa: Numa bacia, acrescente uma parte da farinha de trigo.

No liquidificador, bata todos os outros ingredientes, por uns 2 minutos, incluindo o fermento também.

Use leite morno, não use leite quente.

Agora, misture o líquido na farinha, aos poucos, utilize no início uma colher.

Vá acrescentando o restante da farinha, mas observando se será necessário colocar mais.

Quando estiver bem misturada e não conseguir mais mexer com a colher, é a hora de utilizar as mãos.

Sove a massa por 10 minutos, não esqueça de enfarinhar a bancada para não grudar.

Depois da massa sovada, faça bolinhas e cubra com um pano de prato ou plástico limpo e seco.

Deixe descansar por 30 minutos, mas não ultrapasse mais que 40 minutos, pois é um tempo regular para a fermentação.

Pegue as bolinhas, abra a massa, coloque uma colherinha de requeijão ou catupiry no centro da massa e o frango, já frio, por cima e enrole dando o formato novamente de bola.

Para evitar que o requeijão vaze na hora de fechar a massa, deixe-o por uns 10 a 15 minutos no congelador antes de começar a modelar os pães.

Assim, ele ficará com uma consistência mais firme e não vazará na hora do fechamento da massa.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Deixe descansar por mais 10 ou 15 minutos, é o tempo que você preaquece o forno.

Pincele a gema por cima e leve ao forno.

Asse em forno médio de 180°C a 220°C por cerca de 40 minutos.

O tempo pode variar de forno para forno, fique atento.

Quando estiverem dourados estarão prontos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27312-paezinhos-de-frango.html>