

BADABREADS PÃEZINHOS DIVERTIDOS

INGREDIENTES

2 colheres de sopa cheias de margarina (com 40% ou mais de lipídios)

4 colheres de sopa cheias de farinha de trigo comum

1/2 envelope de fermento biológico

1 e 1/2 colheres de sobremesa de açúcar

1/2 copo americano de água morna (temperatura do corpo)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o fermento, o açúcar e a margarina.

Aqueça 1/2 de copo americano de água, até a temperatura do corpo.

Sove a massa, até ficar uma massa lisa.

Se precisar, com cuidado, corrija com um pouquinho mais de água.

Deixe a massa crescer.

A dica para saber o tempo de espera para crescer a massa, é por uma bolinha num copo de água, quando a bolinha flutuar deu o tempo.

Agora ponha 2 pitadas de sal e amasse de novo.

Separe bolinhas, do tamanho de 2/3 de uma bola de pingue-pongue.

Passe no rolo, pode ser de macarrão, 2 vezes.

Enrole e ponha na forma.

Rende entre 8 e 12 pãezinhos.

Faça um talho em cima.

Coloque em forno médio preaquecido por 15 minutos.

Abra o forno e espere água, de leve, sobre os pães.

Deixe mais 5 minutos ou até ficar corado.

Resultado mini-pãezinhos com aparência de pão francês, macios por dentro e com casca macia e consistente.

Dá para rechear com presunto, mussarela ou com o que vc inventar sem ressecar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28335-badabreads-paezinhos-divertidos.html>