

# PÃOZINHO DE AIPIM-SALSA

## INGREDIENTES

500 g de aipim-salsa

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de banha

1 colher de sobremesa de sal

3 ovos batidos

2 tabletes de fermento fresco

1 xícara de chá de leite morno

1 xícara de chá de açúcar

trigo o quanto baste

## MODO DE PREPARO

### PREPARO:

Preparo: Passe o aipim-salsa no espremedor de batatas.

Ainda quente, misture com a margarina e a banha.

Espere esfriar.

Junte os demais ingredientes e amasse bem.

Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Amasse novamente e faça os pãezinhos (ou bolinhas, crescem bastante ainda).

Coloque em forma untada e polvilhada, separe 1 bolinha de massa e ponha em 1 copo com água, quando a bolinha boiar leve para assar em forno quente (200°C).

Depois de frio, se preferir pode recheiar com presunto e queijo em pedaços pequenos.

Pode ser congelado já com recheio.

Aqui em casa, congelamos enrolados individualmente em papel alumínio para serem descongelados direto no forno, na quantidade desejada.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28652-paozinho-de-aipim-salsa.html>