

PÃOZINHO DE QUEIJO DELÍCIA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite morno
- 20 g de fermento biológico seco
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de margarina
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 kg de farinha de trigo
- 2 saquinhos de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Separe a farinha de trigo, o fermento e o queijo ralado.

Bata o resto dos ingredientes no liquidificador, até espumar.

Adicione o fermento na mistura e bata rapidamente.

Despeje a mistura em uma vasilha plástica e acrescente a farinha, até que a massa solte das paredes da vasilha.

Cubra a vasilha com um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.

Modele os pães e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada, cubra com um pano de prato e deixe descansar por mais 1 hora, coloque para assar em forno preaquecido, durante 10 minutos.

Depois de assar, pincele manteiga e polvilhe com o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28856-paozinho-de-queijo-delicia.html>