

PÃOZINHO DA TÂNIA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de óleo
- 3 pacotes de queijo ralado
- 3 copos de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sal
- 2 colheres de fermento de pão
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque o leite pra amornar.

Despeje no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e 1 pacote de queijo, bata tudo.

Coloque em um recipiente em que possa misturar tudo com a farinha de trigo (misturar com as mãos).

Coloque em uma assadeira funda untada.

Deixe crescer por 2 a 3 horas.

Quando crescer leve ao forno por uns 25 minutos.

Quando tirar do forno passe margarina por cima e coloque o queijo ralado polvilhado.

Se preferir divida a massa em duas, coloque queijo e presunto no meio da massa antes de assar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29251-paozinho-da-tania.html>