

PÃEZINHOS DE FUBÁ ENRIQUECIDO

INGREDIENTES

- 2 xícara de chá de fubá
- 1 xícara de chá de farinha de arroz
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de farinha de linhaça
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 2 xícara de chá de leite morno
- 60 g de fermento de pão
- 1/2 xícara de chá de óleo

MODO DE PREPARO

- Dissolver o fermento em 1 colher sopa de açúcar.
- Misture à parte todas as farinhas e o açúcar restante.
- Misturar com o óleo e os ovos ao fermento.
- Colocar as farinhas na bancada, abrir um buraco no meio e colocar a mistura do fermento.
- Ir colocando leite até dar ponto de enrolar.
- Deixar a massa crescer por uma hora.
- Fazer as bolinhas e deixar crescer mais 30 minutos.
- Polvilhar com fubá e assar em forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30883-paezinhos-de-fuba-enriquecido.html>