PÃEZINHOS CASEIROS

INGREDIENTES

360 ml de água morna

1 colher (sopa) de fermento biológico

500 g de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a água numa tigela com o açúcar e o fermento, misture. Deixe descansar por 10 minutos.

Acrescente óleo, sal e metade da farinha, mexa. Coloque o restante da farinha aos poucos.

Trabalhe a massa até virar uma bola. Transfira para uma bancada com farinha.

Sove até ficar macia e elástica, 8 minutos aproximadamente.

Coloque a massa numa tigela untada, cubra com pano úmido e deixe crescer por 1 hora até dobrar de volume.

Sove a massa e divida em 16 porções.Faça bolinhas, coloque numa assadeira e cubra.

Deixe crescer mais 40 minutos.Pincele com 1 clara (opcional). Leve ao forno a 200°C por 18 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31442-paezinhos-caseiros.html