

PÃEZINHOS DE QUEIJO DO TIO NELSON

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de açúcar
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de margarina
- 6 colheres de leite
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 gema
- 50 g queijo ralado para cobrir

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e amasse bem com as mãos.

Faça pãezinhos do tamanho da palma de uma mão.

Pincele com gema e coloque queijo ralado por cima.

Asse em assadeira untada e enfarinhada no forno quente até ficarem dourados. Aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38323-paezinhos-de-queijo-do-tio-nelson.html>