PÃEZINHOS MACIOS

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

500 ml leite morno

4 tabletes de fermento fresco para pão

6 colheres (sopa) açúcar

1 colher (café) de sal

1 copo (americano) de óleo

1 kg de farinha de trigo e mais 1 copo (requeijão) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater os 6 primeiros ingredientes no liquidificador, reserve.

Coloque 1 kg de farinha de trigo em uma vasilha grande, onde você possa sovar a massa, adicione de uma só vez os ingredientes batidos no liquidificador, amasse bem.

Vire a vasilha na parte de mármore da pia, sove bem e vá colocando o restante da farinha. Dependendo do tamanho dos ovos talvez precise mais farinha de trigo, o ponto exato é quando não gruda mais nas mãos.

Após sovar modele os pãezinhos e coloque em forma untada e enfarinhada.

Cubra e deixe crescer por 1 hora, asse em forno preaquecido a 180°C.

Depois de assados e ainda quente, pincele uma mistura de água e açúcar cristal, fica muito macio e delicioso, espero que gostem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40395-paezinhos-macios.html