

PÃEZINHOS RÁPIDOS DE BATATA

INGREDIENTES

2 batatas grandes descascadas

3 xícaras de chá de farinha de trigo (360g)

2 e 1/2 colheres de sopa de fermento em pó

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

2 tabletes de margarina (200 g)

1/2 xícara de chá mais 2 colheres de sopa de leite (125 ml)

2 colheres de sopa de manjericão picado

2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em pedaços e cozinhe em água salgada até que estejam macias. Numa vasilha, misture a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Passe as batatas pelo espremedor e misture bem com a margarina e o leite.

Acrescente a mistura de farinha e o manjericão e mexa até formar uma massa macia. Amasse numa superfície polvilhada com farinha de trigo por 1 minuto. Abra a massa até obter 1 cm de espessura e corte com um cortador redondo ou com a boca de um copo com cerca de 6 cm de diâmetro. Coloque em assadeiras untadas, pincele com gema e leve ao forno quente preaquecido por cerca de 20 minutos, até que dourem ligeiramente.

Sirva quente ou morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40553-paezinhos-rapidos-de-batata.html>