

# PÃEZINHOS PRÁTICOS

## INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- 1 xícara de leite morno
- 4 colheres de sopa de azeite ou óleo
- 1 colher de sopa (rasa) de sal

## MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente a farinha de trigo, o açúcar e o sal.

Misture junto com os ingredientes secos a margarina, os ovos e o azeite.

Depois de tudo misturado, dissolva o fermento no leite morno e misture com todos os ingredientes.

Amasse bem o pão, sovando até dar o ponto.

Deixe descansar até que a massa cresça.

Depois da massa estar crescida faça mini pãezinhos.

Coloque em uma forma e em seguida para assar em forno de 180º C.

!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40751-paezinhos-praticos.html>