

PÃOZINHO DE QUEIJO RÁPIDO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 tablete de fermento biológico (11 g)
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 250 ml de leite morno
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, açúcar, o fermento, o óleo, o sal e o queijo ralado.

Coloque em uma vasilha os ingredientes que foram batidos no liquidificador e adicione aos poucos a farinha de trigo, amassando com as mãos (ou bater na batedeira).

Quando a massa estiver soltando deixe-a descansar por 20 minutos e faça bolinhas e coloque em uma assadeira untada.

Leve ao forno preaquecido e após 15 minutos olhe o pão pois é muito rápido de assar.

Quando tiver assado passe manteiga nos pãezinhos e coloque queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41767-paozinho-de-queijo-rapido.html>