

# PÃEZINHOS DE BATATA

## INGREDIENTES

1 colher de fermento para pão, ou 30 g de fermento biológico

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de margarina

2 ovos grandes

1/2 xícara de óleo

700 g de farinha de trigo, ou mais

200 g de batata cozida

gema de ovo para pincelar

## MODO DE PREPARO

Misture o fermento com açúcar, se for fermento fresco dissolver.

Vá misturando os outros ingredientes , e colocando a farinha aos poucos.

Sove a massa até dar ponto, fica grudando um pouco.

Unte as mãos e faça os pãezinhos e coloque em uma assadeira untada .

Deixe crescer, por 20 a 30 minutos.

Pincele a gema de ovo.

Asse em forno a 180°C a 200°C

Pode colocar recheio de queijo e presunto, calabresa ou carne moída.

Ou recheiar depois de pronto com patê, maionese com frango, ou com atum.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41847-paezinhos-de-batata.html>