

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 rechear depois de pronto com patês, maionese com frango, ou com atum.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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