

PÃEZINHOS DE AVEIA

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher das de sopa de azeite

20 ml de mel

20 ml de água morna

10 g de fermento para pão "seco"

150 g farinha de trigo "sem fermento"

100 g aveia em flocos

MODO DE PREPARO

Em um refratário misture os ovos, azeite, mel e o fermento.

Junte todos ingredientes formando uma massa homogenia, que desprenda dos dedos.

Reserve a água morna para "dar ponto" se necessário.

Deixa a massa fermentando por "10 minutos".

Se preferir faça um só pão, ou divida a massa em dez porções e de o formato desejado.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por "15 minutos".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42306-paezinhos-de-aveia.html>