

PÃEZINHOS DA MAMA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 tabletes de fermento para pão (30 g)
- 1 copo americano de leite
- 6 copos americanos de farinha de trigo (600 g)
- 1 tablete de margarina (100 g)
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Dissolva o açúcar com o fermento, o leite e 1 copo de farinha. Deixe dobrar o volume. Acrescente o sal e a margarina, os ovos e o restante da farinha. Amasse e sove a massa ate fazer bolhas. Coloque em uma tigela e deixe dobrar o volume. Divida a massa em pedaços e faça bolinhas e polvilhe com farinha, coloque na assadeira bem separadas para não colarem. Deixe fermentar novamente por cerca de 30 minutos. Asse em forno preaquecido. Sirva com manteiga, geleia, requeijão etc.

Temperatura do forno 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42888-paezinhos-da-mama.html>