PÃEZINHOS FÁCEIS

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico seco

3 colheres de sopa de açúcar

280 ml de água

2 ovos inteiros

4 colheres de sopa de margarina

1 Kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o fermento e o açúcar, mexa e acrescente a água, mexendo bem, adicione os ovos e a margarina, após acrescente a farinha e mexa aos poucos, acrescentando mais um pouco, até perceber que a massa já não aceita mais farinha.

Deixe a massa crescer por uns 20 minutos, após enrole os pãezinhos, coloque em forma untada com margarina, sendo afastado um do outro, pincele com café pronto e frio, aqueça o forno e após leve para assar, após assado, pincele com água açucarada para dar brilho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43769-paezinhos-faceis.html