PÃEZINHOS DE MINUTO

INGREDIENTES

4 tabletes de fermento biológico

4 ovos

1 copo (comum) de óleo

2 copos (comum) de água morna

2 copos (comum) de leite morno

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

Farinha de trigo o suficiente para dar ponto de enrolar (mais ou menos 1,2 kg).

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes (menos a farinha) no liquidificador e bater até misturar bem.

Passar o líquido obtido para uma vasilha grande.

Acrescentar, aos poucos, a farinha de trigo mexendo até dar ponto de amassar com as mãos e enrolar.

Modelar os pãezinhos e colocar numa assadeira untada com margarina.

Deixar crescer (colocar uma bolinha de massa num copo com água e esperar que a bolinha suba).

Levar ao forno bem quente até corar e depois baixar um pouco a temperatura, deixando por mais ou menos 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44343-paezinhos-de-minuto.html