

PÃEZINHOS GOSTOSOS

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite morno

2 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de sal

45 g de fermento de pão

Mais ou menos 1 kg de farinha de trigo

2 gemas para pincelar

Recheio de sua preferência: calabresa com cebola (dar uma fritada antes) com azeitona picadinha e catupiry; mortadela com cebola e queijo ou recheio; goiabada; doce de leite.

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto a farinha de trigo.

Coloque a mistura do liquidificador em um recipiente e, aos poucos, coloque a farinha de trigo sovando até não grudar mais nas mãos.

Deixe a massa descansar até dobrar de volume.

Após a massa dobrar de volume faça pequenas bolinhas (no lugar que estiver trabalhando vai jogando farinha de trigo para não grudar) e nelas coloque o recheio de sua preferência e vai arrumando na forma untada pincele com gema de ovo batido e leve pra assar em forno de 180°C por aproximadamente de 20 a 30 minutos. Esses pãezinhos ficam uma delícia para o lanche da tarde até mesmo pra toda família em um sábado a noite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48689-paezinhos-gostosos.html>