PÃOZINHO INTEGRAL RÁPIDO

INGREDIENTES

1 pote (200 ml) de iogurte natural desnatado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher de sopa de azeite

2 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1 clara

1 colher (chá) de sal

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo intregal

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 gema para pincelar

Orégano e gergelim para salpicar

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande e rasa, misture o iogurte com a manteiga, o azeite, o açúcar, o ovo e o sal

Peneire sobre esta mistura a farinha de trigo e o fermento.

Misture bem a massa e modele pãezinhos redondos.

Coloque em uma assadeira untada, e asse em forno médio, preaquecido, por 25 minutos.

Se desejar, salpique orégano e o gergelim por cima deles antes de colocá-los no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50260-paozinho-integral-rapido.html