

# PÃOZINHO DA TAYNARA

## INGREDIENTES

1 kg de farinha sem fermento

7 colheres de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

100 g de fermento de padaria

3 copos de água morna

1 copo e meio de óleo

1 ovo para pincelar

2 tabletes de caldo de galinha

1 cebola branca média

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, exceto a farinha de trigo.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo e despeje o líquido aos poucos, até desprender das mãos, ou até dar ponto de enrolar.

Deixe crescer e depois pincele com o ovo, em seguida coloque para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50352-paozinho-da-taynara.html>