

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>