

PÃEZINHOS COM SEMENTES DE GIRASSOL

INGREDIENTES

- 1 ovo (inteiro)
- 600 g de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1/2 colher de (sopa) de sal fino
- 1 colher (chá) de fermento biológico ou seja 30 g de fermento
- 1 pacote de sementes de girassol sem pele
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva virgem
- 400 ml de água (morna)

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o fermento, a água e bata por alguns minutos.

Coloque a mistura em uma vasilha e aos poucos adicione a farinha e as sementes de girassol até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos com facilidade.

Deixe esta massa crescer por mais ou menos 1 hora.

Faça uma bola e corte a em 4 , depois divida cada pedaço em 2 , depois cada pedaço em 2 até formar 16 bolas iguais.

Abra a massa com um rolo e deslize com as mãos formando os pãezinhos. Deixe crescer mais um pouco, de uns dois cortinhos com uma faca afiada em cima de cada um deles. Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51494-paezinhos-com-sementes-de-girassol.html>