

PÃOZINHO ECONÔMICO

INGREDIENTES

50 g de fermento para pão
1 copo grande de leite morno
1 copo grande de água morna
1 copo americano de óleo
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
Farinha de trigo o necessário
1 xícara de aveia

MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes no liquidificador, com excessão da farinha de trigo.

Despejar em vasilha grande e funda.

Juntar a farinha de trigo e a aveia aos poucos, sempre sovando bem.

Observar se a massa está leve e macia, regulando o ponto.

Sovar bastante.

Tampar a massa e deixar descansar até dobrar de volume.

Enrolar os pãezinhos redondos e colocar em tabuleiro untado, deixando mais espaço entre eles, pois crescem muito.

Tampar e esperar crescer, até ficar leve.

Pincelar com gema de ovo, diluída em leite ou óleo.

Assar em temperatura de 200°C no início. Quando começar a corar, diminuir para 180°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55532-paozinho-economico.html>