

PÃEZINHOS LOURDES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de gado
- 3 ovos
- 100 g de manteiga
- 1 colher de sobremesa de sal
- 50 g de fermento de pão
- 1 Kg de farinha de trigo (tire 100g para a assadeira)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha.

Depois mistura-se a farinha e deixa-se descansar por 30 minutos. Faça as bolas e deixe descansar por 2 horas. Pegue 1 colher de sopa de massa e faça um jeitinho redondo, asse. Quando tirar do forno passe um pouquinho de manteiga e polvilhe com um pouco de queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55990-paezinhos-lourdes.html>