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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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