PÃEZINHOS DE MORTADELA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 embalagem de mistura para pão de batata (450 g)

10 gramas de fermento biológico seco instantâneo (1 sachê)

200 ml de água ou leite em temperatura ambiente

2 ovos

100 ml de óleo

Recheio100 gramas de queijo tipo prato ralado grosso

100 gramas de queijo tipo muçarela ralado grosso

100 gramas de ricota fresca amassada

2 colheres (sopa) de salsinha fresca bem picada

200 gramas de mortadela fatiada e cortada em tirinhas

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes e utilize no preparo

Coloque metade da mistura para pão na tigela da batedeira junte o fermento e misture bem

Acrescente a mistura restante e sove a massa por mais 5 minutos

Depois de crescida, abra a massa no formato de um retângulo com um centímetro de espessura, espalhe o recheio, enrole como rocambole e corte em pedaços do tamanho desejado

Coloque em forma untada e deixe crescer até dobrar de volume

Dica para modelar pãezinhos

Deixe crescer novamente até dobrar de volume

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6430-paezinhos-de-mortadela-com-queijo.html