

PÃEZINHOS DE UBATUBA

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de leite morno
- 4 tabletes de fermento
- 2 1/2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos inteiros
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 2 1/2 colheres de óleo
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 gema batida

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento em um pouco de leite morno

Em seguida, acrescente a manteiga, os ovos, o açúcar e o óleo

Coloque a farinha e o leite aos poucos até dar o ponto de desgrudar da mão

Faça bolinhas com a massa e deixe descansar até dobrar de tamanho

Unte uma forma com óleo

Enrole os pãezinhos

Passa gema batida com um pouco de óleo e um pouco de açúcar, sobre cada pãezinho

Leve ao forno preaquecido a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10795-paezinhos-de-ubatuba.html>