

# 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  
Passe gema batida com um pouco de óleo e um pouco de açúcar, sobre cada pãozinho  
Leve ao forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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