

# PÃEZINHOS DE UBATUBA

## INGREDIENTES

2 1/2 xícaras de leite morno

4 tabletas 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>