

PÃOZINHO DE REQUEIJÃO FÁCIL! NÃO COMPRE MAIS EM PADARIA, VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

MASSA DO PÃO:

- 1 copo de requeijão
- 1 copo de leite morno (use o copo do requeijão como medida)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 2 envelopes de fermento biológico
- 4 e 1/2 copos de farinha de trigo (use o copo do requeijão como medida)

DEMAIS INGREDIENTES:

- 1 gema para pincelar
- Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha.

Transfira para uma tigela e adicione a farinha aos poucos.

Amasse bem com as mãos até obter uma massa lisa.

Deixe descansar por 40 minutos.

Sove por cerca de 10 minutos (uma dica é torcer a massa como quem torce roupa, isso vai garantir uma massa leve e macia).

Modele os pãezinhos.

Deixe descansar por mais 40 minutos.

Pincele a gema e polvilhe o queijo.

Leve ao forno alto por cerca de 30 minutos, ou até os pães estarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13020-paozinho-de-requeijao-facil-nao-compre-mais-em-padaria-voce-vai-amar-essa-receita.html>