

PÃEZINHOS RECHEADOS COM CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara (chá) de leite morno

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

3 tabletas de fermento biológico fresco (45 gramas)

1 xícara (chá) de água morna.

creme de queijo

3 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola ralada

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola picado

1 caixa de creme de leite (200g)

sal e noz-moscada ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare a esponja misturando a farinha de trigo, o fermento e a água em uma tigela, mexendo até dissolver por completo

Cubra e deixe descansar em local aquecido por 2 horas

Para a massa, em uma tigela, misture os ovos, o leite, o sal, o açúcar e a esponja

Junte a farinha, aos poucos, misturando até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos

Cubra e deixe descansar por 30 minutos

Modele bolinhas médias e coloque, uma ao lado da outra, mantendo uma distância entre elas, em uma fôrma untada e enfarinhada

Com uma faca afiada, faça 2 cortes sobre cada pão, formando uma cruz

Leve ao forno médio, pré

Retire do forno e deixe esfriar

Para o creme, em uma panela, derreta a manteiga, em fogo médio, e refogue a cebola por 4 minutos

Polvilhe a farinha e frite por 2 minutos, mexendo

Junte o leite, aos poucos, mexendo até engrossar

Desligue o fogo, coloque o queijo e mexa até derreter

Junte o creme de leite, misture e tempere com sal e noz

Corte uma tampa de cada pão, retire parte do miolo e preencha com o creme quente

Sirva em seguida, se desejar, polvilhado com cebolinha picada

Confira no TudoGostoso mais receitas de

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5601-paezinhos-recheados-com-creme-de-queijo.html>