

PÃEZINHOS DE MORTADELA COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 embalagem de mistura para pão de batata (450 g)
- 10 gramas de fermento biológico seco instantâneo (1 sachê)
- 200 ml de água ou leite em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 100 ml de óleo
- Recheio 100 gramas de queijo tipo prato ralado grosso
- 100 gramas de queijo tipo muçarela ralado grosso
- 100 gramas de ricota fresca amassada
- 2 colheres (sopa) de salsinha fresca bem picada
- 200 gramas de mortadela fatiada e cortada em tirinhas

MODO DE PREPARO

- Misture bem todos os ingredientes e utilize no preparo
- Coloque metade da mistura para pão na tigela da batedeira junto o fermento e misture bem
- Acrescente a mistura restante e sove a massa por mais 5 minutos
- Depois de crescida, abra a massa no formato de um retângulo com um centímetro de espessura, espalhe o recheio, enrole como rocambole e corte em pedaços do tamanho desejado
- Coloque em forma untada e deixe crescer até dobrar de volume
- Dica para modelar pãezinhos
- Deixe crescer novamente até dobrar de volume

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6430-paezinhos-de-mortadela-com-queijo.html>