

# PÃOZINHO DE MINUTO FÁCIL

## INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento biológico seco (ou 1 sachê de 10g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 2 ovos inteiros
- 3 colheres (sopa) de óleo de milho (ou soja, ou girassol)
- 2 colheres (sopa) cheias de margarina ou manteiga, em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 xícara (chá) de leite integral morno
- 600 g de farinha de trigo
- 1 gema batida com 1 colher de óleo para pincelar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela (ou bacia) esfarele o tablete de fermento (ou despeje o pacotinho com o pó) e acrescente o açúcar até virar uma pasta (ou só até misturar, se for o pó)

Acrescente os ovos, o óleo e a margarina e misture

Depois acrescente o sal e misture

Coloque o leite morno e misture até dissolver bem os ingredientes; a margarina dissolverá quando colocar o trigo

A farinha deve ser acrescentada aos poucos e, pode ser que não se use toda a farinha; vá acrescentando a farinha aos poucos, misturando com a espátula até chegar no ponto de desgrudar das mãos

Enfarinhe a bancada (ou mesa) e vá sovando a massa por 10 minutos, sempre polvilhando com farinha até ficar bem lisa; essa massa não precisa descansar

Unte uma assadeira com margarina e farinha, e preaqueça o forno em 180

Enquanto isso, divida a massa em 16 partes

Pegue um pedaço, faça um cordão esfregando a massa com as mãos

Abra o cordão com um rolo (ou com as mãos, ou com uma garrafa)

Em seguida, enrole desde a ponta até o final, apertando e enrolando

Coloque o pãozinho com a parte envelopada (ou marcada) para baixo na assadeira

Faça o mesmo com os outros pedaços

Pincelar com a gema de ovo e óleo e asse os pães imediatamente entre 25 a 40 minutos, em forno preaquecido a 180

O tempo para assar pode variar de acordo com o tipo e marca de forno

<https://areceitadavez.com.br/receita/9232-paozinho-de-minuto-facil.html>