

# PÃEZINHOS DA CLAUDINHA

## INGREDIENTES

- 1 xícara e 1/2 de água morna (300 ml)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 saquinho de fermento biológico seco instantâneo (10 g)
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 4 xícaras de farinha de trigo (440 g)

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque a água, o açúcar, o ovo, o fermento, o óleo e o sal

Bata somente até obter uma mistura homogênea

Passa a mistura para uma tigela e junte a farinha aos poucos, misturando bem, até que a massa fique bem lisa

Faça bolinhas com a mão e coloque em uma forma untada e enfarinhada, cubra e deixe crescer até dobrar de volume

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/983-paezinhos-da-claudinha.html>