

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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