

PÃEZINHOS DA CLAUDINHA

INGREDIENTES

- 1 xicara e 1/2 de água morna (300 ml)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 saquinho de fermento biologico seco instantaneo (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 agua, o açúcar, o ovo, o fermento, o óleo e o sal

Bata somente até obter uma mistura homogenea

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 mao e coloque em uma forma untada e enfarinhada, cubra e deixe crescer ate dobrar de volume

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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