

Pãezinhos recheados

De [MVlasic](#)

Pãezinhos que podem ser recheados com presunto, queijo, muçarela, presunto de parma, frango ou que o seu paladar ou sua imaginação desejarem.



Tipo de receita: Entrada
Número de doses: 1 porções
Tempo de Preparação: 40 minutos
Tempo de Cozedura: 40 minutos
Pronto em: 1 h, 20 m
Dificuldade: Médio

Ingredientes:

- 3 tabletes de 15g de fermento para pão
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de [chá](#) de sal
- Farinha de trigo o suficiente para a massa desgrudar das mãos
- 2 gemas para pincelar

Preparação:

Passo 1:

Em um recipiente, dissolva o fermento no leite morno, depois de bem dissolvido, acrescente os outros ingredientes, inclusive a farinha, mas essa aos poucos, até a massa desgrudar das mãos. Deixe descansar por meia hora.

Passo 2:

Decorrido esse tempo, pegue pequenos pedaços da massa e abra com o rolo em pequenos retângulos, coloque o recheio a seu gosto (por ex.: presunto e queijo, fatia ou picados) e enrole como um mini rocambole.

Passo 3:

Pincele com as gemas e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, em forma untada com óleo, por aproximadamente 20 minutos ou até que fiquem douradinhos.

Sirva em seguida.

Essa receita rende 25 pãezinhos pequenos.

<https://pt.petitchef.com/receitas/entrada/paezinhos-recheados-fid-1506808>



São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse