

Receita: Pãozinho de Paçoquita

Menina,
para tudo! A única coisa que faltava era uma receita dessa para deixar o café da manhã ou o lanchinho da tarde ainda mais gostoso. Bora aprender para fazer a alegria do pessoal em casa? Confira só a receita:

Pãozinho de Paçoquita

Ingredientes

2
e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de
açúcar

3/4 xícara (chá) de manteiga

1/2 xícara (chá)
de leite

1 colher (sopa) de fermento biológico

2 ovos

6
Paçoquitas Rolhas esfareladas

Modo de preparo

Comece

misturando a farinha, o fermento e o açúcar. Em seguida, adicione a manteiga, 1 ovo, a Paçoquita Rolha esfarelada e o leite. Mexa até dar consistência para a massa. Deixe descansar por 30 minutos, separe porções no tamanho e formato desejado, pincele o ovo batido por cima e coloque em uma forma untada. Leve ao forno médio (170°C)

preaquecido por, aproximadamente, 40 minutos. Retire e bora devorar. Uma dica supersimples na hora de comer é passar uma colherada de Paçoquita Cremosa Tradicional, fica uma delícia.