

Paezinhos caseiros



Ingredientes: 500 grama de farinha
12 grama de sal
20 grama de fermento de padeiro
1 chávena de água
1 colher de sopa de açúcar

Instruções de preparação:

Misture todos os ingredientes e amasse-os bem. Deixe a massa repousar numa taça polvilhada com farinha e tapada com um plástico, durante cerca de uma hora. Polvilhe a banca com um pouco de farinha. Disponha a massa sobre a banca e depois corte-a em pequenas porções. Faça bolinhas e coloque-as no tabuleiro do forno, forrado com papel de cozinha anti-aderente e deixe a massa descansar mais trinta minutos. Com uma faca dê um golpe, não muito fundo, nos pães e depois leve o tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 180°. Sugestões Adicionais: