

Pãozinho Delícia

Ingredientes

Massa

- 300g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco (1 envelope)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 120ml de leite morno
- 1 colher de chá de sal
- 60ml de óleo
- 2 ovos
- Manteiga para untar

Cobertura

- 5 colheres de sopa de parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida

Modo de Preparo

1. Na batedeira coloque o fermento biológico seco com o açúcar e o leite morno, os ovos, sal e óleo. Bata até misturar
2. Com a batedeira na velocidade baixa vá acrescentando a farinha de trigo.
3. Misture tudo até formar uma massa homogênea e elástica. *Não acrescente mais farinha, a massa é elástica e mole mesmo*
4. Cubra a tigela com plástico film e deixe a massa descansar em um lugar morno por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de tamanho.
5. Após o crescimento da massa, divida-a em pequenas porções e modele bolinhas com as mãos untadas com manteiga
6. Coloque as bolinhas em uma assadeira untada com manteiga e enfarinhada, deixando espaço entre elas para crescerem novamente.
7. Cubra e deixe descansar por mais 1 hora.
8. Pré-aqueça o forno a 200°C.
9. Asse por aproximadamente 12 minutos ou até os pães começarem a ficar dourados.
10. Com os pãezinhos ainda quentes pincele manteiga derretida e polvilhe o parmesão ralado por cima.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)