Pães de Frios Deliciosos

www.receitasdafia.com/receitas/paes-de-frios-deliciosos

Deixe-se encantar por esses pãezinhos deliciosos, feitos com carinho e recheados com calabresa, presunto e queijo! Cada mordida é como um abraço de sabores que aquecem o coração e tornam cada momento à mesa especial.

80 min 25 unidades

Ingredientes

MASSA

- 1 ovo
- 1/4 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 500 g de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

RECHEIO

- 150 gramas de calabresa triturada
- 150 gramas de presunto triturado
- 150 gramas de mussarela triturada
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Para começar, dilua o fermento em 1 colher de sopa de água morna.
2. Em uma tigela, misture o ovo, óleo, leite, açúcar, sal e fermento biológico até ficar homogêneo.
3. Adicione a farinha aos poucos, misturando bem.
4. Sove a massa por pelo menos 15 minutos, até ficar lisa e macia.
5. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.
6. Abra a massa em uma superfície enfarinhada.
7. Corte em tiras grossas e distribua o recheio de calabresa, presunto, queijo e orégano em cada tira.
8. Enrole as tiras como rocamboles e corte em pedaços menores.
9. Disponha os pãezinhos em uma assadeira enfarinhada e pincele com gema.
10. Polvilhe orégano por cima e deixe os pãezinhos crescerem novamente.
11. Asse a 200°C até dourarem.
12. Sirva e aproveite!.