Pão Caseirinho | Receitas Piracanjuba excellence

Nutritivo e saboroso, o pãozinho caseiro é uma excelente opção de lanche para as crianças!

Tempo de Preparo: 120 minuto(s) | **Rendimento: 10 porções** | **Dificuldade: Médio**

Ingredientes

- 1 sachê de fermento instantâneo seco (10g)
- 200 ml de água morna
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga com sal Piracanjuba**
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pacote (180g) de **Cereal Multicereais Piracanjuba excellence Crescer**
- 1 pitada de sal
- Gema de ovo (para pincelar)
- Óleo vegetal (para untar)

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque o fermento, a água morna, a manteiga e misture bem;
2. Junte o ovo, a farinha e o cereal, aos poucos, mexendo;
3. Junte o sal e sove a massa;
4. Deixe a massa descansando por 30 minutos;
5. Abra a massa no formato de retângulos compridos, com espessura fina;
6. Corte o retângulo em triângulos invertidos (como um “zig zag”);
7. Enrole cada um dos triângulos da parte maior, para a ponta, formando croissants (rolinhos de massa);
8. Pincele os pãezinhos com a gema e coloque-os em uma assadeira untada com óleo ou manteiga;
9. Leve ao forno a 200 graus por, aproximadamente, 30 minutos;
10. Sirva com seus recheios preferidos.

Informação Nutricional

Quantidade por receita	
Valor Energético	133 Kcal
Carboidratos	22 g
Proteínas	3,0 g
Gorduras totais	3,6 g
Gorduras saturadas	1,5 g
Gorduras trans	0,1 g
Fibra alimentar	0,3 g
Sódio	6,3 mg

© 2024 - Laticinios Bela Vista S.A. - Todos os direitos reservados.