

PÃEZINHOS RÁPIDOS DE FIAMBRE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 20 PÃEZINHOS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 + 20 MINUTOS

420g de farinha

2 ovos

1 colher de sopa de margarina derretida

100 ml de leite

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

180g de fiambre cortado em cubinhos pequenos

Sal q.b.

1 gema de ovo para pincelar

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, amasse a farinha com a margarina derretida, um pouco de sal, o fermento e os ovos. Enquanto amassa, junte aos poucos o leite.
2. Quando a massa estiver uniforme, junte os pedacinhos de fiambre e amasse tudo.
3. Com 2 colheres de sopa, faça bolinhas da massa e coloque num tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga.
Pincele as bolinhas com a gema de ovo.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 200° aproximadamente 20 minutos até as bolinhas ficarem cozidas. Depois de cozidas estão prontas a servir.

Custo: 1.50 € ; Custo por pãozinho: 0.07 €

<http://www.saborintenso.com/f25/paezinhos-rapidos-fiambre-9524/>

www.saborintenso.com