

## PÃOZINHO CASEIRO

 1 hora e 30 minutos 20 porções

### INGREDIENTES

- 700 gramas de farinha de trigo
- 300 ml de água Morna
- 1 unidade de ovo de galinha [45 g]
- 10 gramas de tablete de fermento biológico, levedura
- 2 colheres de chá cheias de manteiga com sal [16 g]
- 1 pitada de sal, cozinha [0 g]
- 1 unidade gema [17 g] para pincelar

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Comece Misturando os Ingredientes secos: Farinha de Trigo, fermento ,açúcar, sal, depois acrescente ..ovo, margarina em temperatura ambiente.
- 2º Acrescente a água morna,quando ficar difícil de misturar com a colher unte uma bancada com óleo e um pouco de trigo e comece a souvar.
- 3º Souve a massa opor 10 minutos, Essa massa fica lisa, macia e de fácil de trabalhar, coloque a massa de volta na vasilha e deixe descansar por 20 minutos
- 4º Depois modele bolinhas de 37 g cada, coloque em uma forma untada e farinhada e deixe descansar mais 20 minutos.
- 5º Depois utilize o pincel ou o dedo para pincelar as bolinhas com a gema we leve para o forno pré- aquecido a 200º por 35 minutos

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [54 g]	% DDR
ENERGIA	255 kcal	138 kcal	7 %
CARBOIDRATOS	49 g	26 g	9 %
PROTEÍNA	7 g	4 g	5 %
GORDURA	3 g	2 g	3 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	1 g	3 %
SÓDIO	30 mg	16 mg	1 %