

# Receita de Pãezinhos de Erva-Doce

*Pãezinhos de erva-doce, receita simples que serve para lanche ou [café da manhã](#).*



Uma das receitas que mais tenho repetido desde o ano passado é esta de **Pãezinhos de Erva-Doce**. Pão – seja do tipo que for – nunca é algo tão simples, mas bem sabemos que a prática na cozinha torna as coisas mais fáceis.

Então foi que no dia que acaba uma leva, já providencio outra, contando com a ajuda da batedeira e do forno. Rende uma quantidade considerável e sempre asso menos do que deveria (mas não deixo cru, apenas menos dourado) para congelar e ter sempre “pão fresco”. Quando quero comer, apenas tiro do congelador e aqueço no forno mesmo, por uns 10 minutos (mas

sem deixar queimar).

A **erva-doce** dá um sabor extra que nesse caso eu amo, mas se quiser deixar de fora, pode fazer sem qualquer prejuízo no desenvolvimento da receita. Ingredientes abaixo rendem aproximadamente 30 pãezinhos.

## Receita de Pãezinhos de Erva-Doce

### *Ingredientes*

- 700 g de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de erva-doce;
- 10 g de fermento biológico seco (uso sempre o da Fleishamnn);
- 3/4 de xícara de açúcar;
- 2 ovos;
- 1/3 xícara de óleo;
- 1 xícara de água morna (ajuda a ativar o fermento);
- 1 pitada de sal.

### *Modo de preparo*

Misture os ingredientes secos no *bowl* da batedeira. Se for fazer sem batedeira, o processo é basicamente o mesmo, só precisa amassar por mais tempo. Adicione os ovos e o azeite e ligue a batedeira, usando o batedor tipo gancho. Misture brevemente e adicione a água morna.





Amasse/bata até formar uma massa homogênea. Se estiver muito grudenta, adicione mais farinha aos poucos. Amasse por pelo menos 10 minutos, pois é isso que garante que os **pãezinhos de**

**erva-doce** fiquem bem fofinhos.

Quando terminar, forme uma bola e deixe crescer no mesmo recipiente, coberto por uma tampa ou um pano + plástico (para evitar que a massa resseque). Se a temperatura ambiente for muito fria, coloque uma tigela com água quente embaixo da bacia onde a massa está crescendo. Pode usar o forno morno, ou colocar perto de uma janela com sol...um pouquinho de calor é sempre bom para a massa crescer bem.







Após mais ou menos uma hora, quando a massa tiver dobrado de tamanho, é hora de formar os pãezinhos. Eu normalmente formo bolinhas e depois faço um pequeno corte. Mas para simplificar,

faça bolinhas, dividindo a massa em partes iguais, para fazer os pães do tamanho que preferir. Quando menores, menor é o tempo de forno para assar.

Depois disso, é necessário um segundo tempo de crescimento. Unte as formas onde eles serão assados com um pouco de óleo e distribua os mesmos nas formas. Novamente cubra com pano + plástico e deixe crescer por uns 45 minutos (ou até que estejam ao menos 1/3 maior que antes). Para reduzir esse tempo de crescimento, tento não amassar demais a massa na hora em que estou formando os pãezinhos.

Quando estiverem crescidos, pré-aqueça o forno em 180 graus (temperatura média) e asse até que estejam levemente dourados no topo. Com meu forno, cerca de 15 min. Mas se fizer pãezinhos maiores, asse por um período de 35 a 45 min. Fique sempre de olho para não queimar, eles douram rápido por conta da quantidade de açúcar da massa, que é bem maior do que de um pão normal.

Coma com nata e sua geleia favorita!





