



Pãezinhos de iogurte e tomilho

## pãezinhos de iogurte e tomilho

30 min | ★★ | Doce

para 10 pessoas  
ingredientes

500 g de farinha

2 colheres de sopa de  
açúcar

Sal q.b.

1 saqueta de fermento de  
padeiro desidratado

2 colheres de sopa de  
tomilho seco

1 colher de sopa de alho  
em pó

50 g de Becel Cozinha

1 iogurte natural

2 dl de água.

modo de preparação (para 10 porções)

para pãezinhos de iogurte e tomilho

1. Numa taça misture a farinha, o açúcar, o sal, o fermento, o tomilho e o alho. Abra uma cavidade ao meio e deite aí a Becel Cozinha, o iogurte e a água morna. Misture muito bem com uma colher até a massa se soltar das paredes da taça. Amasse mais um pouco com as mãos e deixe levedar durante cerca de 1 hora, tapada com um pano.
2. Divida a massa em 10 porções, molde em bolas e coloque-as sobre o tabuleiro forrado com papel vegetal. Cubra com o pano e deixe levedar durante mais 1 hora.
3. Ligue o forno para os 180° C.
4. Pincele levemente as bolinhas de massa com um pouco de Becel Cozinha e assim que o forno estiver a 180 °C, introduza o tabuleiro e deixe cozer durante cerca de 20 minutos.

Saboroso!