PÃO DO PAI

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 sachê de fermento biológico seco

1/2 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

1 ovo

100 ml de leite morno

200 g de mussarela

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha, o fermento, o sal e o açúcar.

Abra um buraco no meio e adicione a margarina e o ovo. Mexa para misturar tudo.

Acrescente o leite conforme sentir nescessidade.

Quando a massa estiver homogênea e grudando pouco, comece a sovar bem até ficar uma massa lisinha, clara e mais leve.

Forme uma bola, coloque em uma vasilha, cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa e coloque a mussarela e o orégano. Feche a massa.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Coloque no forno por 30 minutos, preaquecido a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14604-pao-do-pai.html