

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 necessidade.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/14604-pao-do-pai.html>