

# PÃO DE BACON

## INGREDIENTES

2 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

1/2 xícara de óleo

3 xícaras de leite morno

50 g de fermento fresco

Trigo até dar o ponto

200 g de bacon picado

1 cebola média ralada

Salsinha e cebolinha

3 colheres (sopa) de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

### PARA O PÃO:

Para o pão: No liquidificador bata todos os ingredientes, exceto o trigo, por 2 minutos.

Despeje a mistura em uma tigela e vá colocando o trigo aos poucos e mexendo.

Quando estiver desgrudando das mãos, acrescente o recheio de bacon.

Sove a massa com mais trigo em uma bancada até que desgrude totalmente das mãos.

Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora.

Após esse tempo, modele os pães.

Coloque-os em uma forma untada e pincele-os com gema e orégano.

Leve para assar em forno a 200º C por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15466-pao-de-bacon.html>