

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 200° C por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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