

# PÃO CASEIRO COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1,5 kg de farinha de trigo  
500 ml de água morna  
50 g de fermento  
2 colheres de açúcar (sopa)  
1 colher de sal (sopa)  
1 ovo grande  
200 ml de óleo de soja  
300 gramas de queijo

## MODO DE PREPARO

Misture água morna com o fermento e reserve.  
Bata no liquidificador o ovo, açúcar, sal e o óleo  
Acrescente a água com fermento e bata por mais alguns minutos.  
Coloque a mistura em uma vasilha e acrescente a farinha aos poucos, mexendo com as mãos.  
Acrescente o queijo e continue amassando a massa.  
Amasse até desgrudar das mãos e ficar uma massa homogênea.  
Deixe a massa descansar por aproximadamente 50 minutos.  
Corte a massa em 2 ou 3 partes e dê formato aos pães.  
Deixe descansar por mais 30 minutos.  
Coloque no forno a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17401-pao-caseiro-com-queijo.html>