

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17401-pao-caseiro-com-queijo.html>