

PÃO RECHEADO DE CARNE MIDANA

INGREDIENTES

2 xícaras de água morna (use uma e vai adicionando)
1/2 xícara de óleo
2 ovos
10 g de fermento biológico
700 g de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
2 colher (sopa) de açúcar
4 colher (sopa) de leite em pó
600 g de carne moída
200 g de queijo (escolha o queijo da sua preferência, eu usei queijo minas fresco)
1/2 cebola
1 tomate médio
1 limão

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, sal, açúcar, fermento e leite em pó.

Adicione ovos, água e óleo (adicione os líquidos aos poucos, pode ser que você precise de mais água ou farinha).

Amasse até que a massa não fica mais grudando nas tuas mãos.

Deixe crescer por 2 horas e enquanto espera a massa, corta a cebola e o tomate.

Adicione um pouquinho de óleo numa panela, coloque cebola pra refogar, tomate e, por fim, a carne moída e limão espremido.

Deixe cozinhar e guarde.

Após 2 horas, separe a massa em 6 partes iguais.

Abra cada parte e coloque recheio (queijo e carne cozido) modele e deixe descansar por mais 15 minutos.

Leve ao fogo preaquecido (por 5 minutos) a 220º C, por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18030-pao-recheado-de-carne-midana.html>