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 qnquanto 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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