

# PÃO RECHEADO DE CARNE

## INGREDIENTES

600 g de farinha de trigo

10 g de fermento biológico

1 colher de sal

1 colher de açúcar

3/4 xícara de óleo

3 ovos

1 xícara de água morna

500 g carne moída

cebola a gosto

pimentão a gosto

tomate a gosto

1 limão se for grande

## MODO DE PREPARO

Misture fermento, sal, açúcar e farinha de trigo.

Adicione ovos, óleo e água.

Prepare a massa e adicione água e/ou farinha até a massa não grudar mais na mão.

Deixe descansar por 1 hora e 30 minutos.

Em uma panela, coloque um pouco de margarina, cebola, pimentão e tomate.

Adicione a carne, coloque sal a gosto e limão.

Cozinhe bem a carne, retire a massa e separe em 8 partes iguais.

Abra cada parte, passe requeijão e a carne.

Por fim modele e leve ao forno na temperatura de 200º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18205-pao-recheado-de-carne.html>