

# 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>