

PÃO RECHEADO DELICIOSO

INGREDIENTES

250 ml de leite

100 ml de água

100 ml de óleo

1 ovo

1 colher de (sopa) de sal

20 g de fermento biológico seco ou 60 g do fermento fresco

2 colheres (sopa) de açúcar

farinha de trigo até dar ponto (aproximadamente 800 g)

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o leite, a água, o óleo e o sal e leve ao fogo para dar uma leve esquentada. Reservar e deixar ficar morno.

Bata no liquidificador a mistura (primeiro passo) morna, o açúcar, o ovo e o fermento apenas para misturar os ingredientes.

Em um recipiente grande, despeje todos o liquido que foram batido no liquidificador e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 40 minutos.

Divida a massa em 2 partes.

Abra a massa com as mãos ou com o rolo e recheie a gosto.

Enrole a massa já recheada com cuidado para não furar.

Coloque em uma assadeira e deixe descansar por mais 30 minutos.

Pincele o pão com uma gema com um pouco de óleo ou azeite e leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 35 minutos ou até você perceber que está dourado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19800-pao-recheado-delicioso.html>