

PÃO COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher (chá) pequena de sal
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 1 colher (sopa) de óleo
- creme de avelã
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó para bolos
- 1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque os secos misture, depois coloque o óleo, ovo e leite.

Amassa bem, se a massa estiver muito seca vá colocando umas colher de leite até dar o ponto dela ficar lisa e não grudar nas mãos.

Caso esteja grudando muito, vá acrescentando farinha aos poucos até desgrudar das mãos.

Em uma bancada enfarinhada, vá pegando pequenas porções de massa e abra com um rolo.

Coloque o creme de avelã, de preferência gelado.

No meio e com a pontinha do dedo molhada com água, passe na borda para fechar bem.

Frite em fogo baixo até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19918-pao-com-creme-de-avela.html>