

PÃO RECHEADO COM PRESUNTO PARMA

INGREDIENTES

- 4 a 5 xícaras de farinha de trigo (até achar o ponto da massa)
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/4 de xícara de azeite
- 1/4 de xícara de óleo de soja
- 1 xícara de leite em temperatura ambiente (não pode ser gelado)
- 1 ovo
- 300 g de presunto parma fatiado para o recheio

MODO DE PREPARO

Misture o fermento diretamente na farinha, depois misture os demais ingredientes secos, e depois misture os líquidos, misture até dar o ponto da massa e sove muito bem.

Deixe a massa descansar até dobrar o tamanho (cerca de 1 hora).

Corte a massa em 3 partes, abra cada parte separada e coloque as fatias de presunto sobre ela e enrole como rocambole.

Use uma faca lisa para cortar a massa em fatias de 2 cm.

Coloque os pães em uma assadeira e deixe descansar por 30 minutos e asse por 30 minutos, a 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20927-pao-recheado-com-presunto-parma.html>