PÃO RECHEADO COM MUSSARELA DA JÚ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 colheres (sopa) de fermento biológico (comprar fermento biológico seco, pois ele funciona melhor)

1/2 copo de leite morno

1/2 copo de água morna

250 g de açúcar (1 e 1/2 xícara de açúcar)

2 ovos

3 colheres (sopa) de margarina (aproximadamente 100 g)

mussarela a gosto

500 g de farinha de trigo sem fermento

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, adicione o fermento biológico seco, o açúcar, o leite, a água morna e misture bem até dissolver.

Adicione a margarina, os ovos e misture bem.

Adicione a farinha aos poucos sovando com as mãos até chegar ao ponto (em alguns caso, a massa gruda um pouquinho no fundo da vasilha).

Cubra a massa com plástico filme e deixe descansar por 40 minutos.

Modele a massa ou enrole do seu jeito com a mussarela dentro, pincele com a gema e deixe descansar por mais 30 minutos.

Leve para assar em forno médio (160º C), preaquecido, até que o pão fique dourado, sem perder a maciez.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21433-pao-recheado-com-mussarela-da-ju.html