

PÃO RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de leite morno 240 ml (é morno e não quente para não matar o fermento)

15 g de fermento fresco

1/2 xícara de óleo 120 ml

3 ovos inteiros

500 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (café) de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de creme de leite sem soro

20 g de manteiga temperatura ambiente

200 g de queijo prato ralado

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o leite e o fermento e mexa até dissolver todo o fermento, depois acrescente o óleo, os ovos e mexa bem (sem bater).

Depois coloque o sal, açúcar, a farinha e vá incorporando aos poucos, mexendo com as pontas dos dedos até a massa desgrudar das mãos.

Deixe a massa descansar por 1 hora (para ajudar pode esquentar um pouco o forno e desligar, pode fazer isso antes de começar a fazer a massa, assim no final o forno estará morno e poderá colocar a massa para descansar sem preocupação).

Para o recheio é só misturar todos os ingredientes e mexer bem, reserve.

Divida a massa e o recheio em 4 partes iguais e abra a massa com rolo e em superfície enfarinhada.

Recheie cada parte da massa e enrole como rocambole, faça isso nas 4 massas.

Depois, corte o rocambole com aproximadamente 6 cm ou mais ou menos a largura de dois dedos.

Coloque em uma forma de buraco, intercalando a massa e deixando um espaço entre elas e vá colocando até preencher a forma.

Deixe descansar por mais 20 minutos e leve para assar a 180°C, por aproximadamente 45 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21571-pao-recheado-com-queijo.html>