

# PÃO QUENTE FÁCIL

## INGREDIENTES

caldo de galinha  
2 colheres de margarina  
1 litro de leite  
5 colheres de amido de milho  
1 requeijão  
1 creme de leite  
1 pão fatiado  
500 g de queijo  
500 g de presunto

## MODO DE PREPARO

Coloque o caldo de galinha na panela junto com a margarina e mexa até de untar.

Adicione 1 litro de leite, depois quando estiver quase fervendo, adicione o amido de milho diluído em água e mexa sem parar.

Adicione o requeijão, espere um minuto e desligue o fogo.

Coloque o creme de leite, mexa e está pronto o creme, depois monte em uma travessa, forre o fundo com o creme.

Coloque uma camada de pão, uma de queijo e uma de presunto, faça quantas camadas couber e coloque por último o creme.

Depois coloque no forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21616-pao-quente-facil.html>