

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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