

PÃO RECHEADO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

2 ovos

10 g de fermento biológico seco

2 xícaras de leite morno

3 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

4 xícaras de farinha de trigo

300 g de presunto

4 colheres (sopa) de molho de tomate

500 g de mussarela

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar, o sal, o óleo e o fermento.

Despeje em uma vasilha e coloque a farinha de trigo, depois bata bem com uma colher ou fouet, fica uma massa mole tipo de bolo.

Em uma assadeira untada e enfarinhada, coloque metade da massa.

Coloque uma camada de presunto, uma de molho de tomate e uma de queijo mussarela.

Coloque o restante da massa, deixe descansar por 30 minutos em um lugar abafado com forno desligado.

Depois do descanso, polvilhe orégano e leve para assar em forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22474-pao-recheado-de-assadeira.html>