

PÃO SIMPLES E FÁCIL RECHEADO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de açúcar
- 10 g de fermento fresco ou seco
- 2 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de sopa de sal (não muito cheia)
- 1 ovo
- 1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, acrescente os ingrediente secos (farinha 700 g, o fermento, o açúcar e o sal) mexa bem para que eles misturem de forma igual e acrescente o restante dos ingredientes.

Despeje essa massa em uma mesa de granito e acrescente o restante da farinha para sovar a massa.

Quando a massa estiver desgrudando da mão, deixe descansar coberta com um pano por 30 minutos

Divida a massa em três partes, abra bem com um pau de macarrão e recheie a gosto.

Leve ao forno médio (200° C) por aproximadamente 45 minutos ou até ele dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22881-pao-simples-e-facil-recheado.html>