

PÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
200 ml de leite
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de óleo
1 peito de frango
1 cubo de caldo de galinha
1 sachê de Sazon
1/2 cebola
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
sal a gosto
2 dentes de alho
20 g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

MASSA

Dilua o fermento no leite morno, até que fique totalmente dissolvido.
Misture o óleo junto com o leite e o sal e despeje na farinha de uma só vez.
Amasse, até que a massa desgrude das mãos.
Deixe descansar por 30 minutos.
Enquanto a massa descansa, prepare o frango.

RECHEIO

Tempere o peito de frango com o Sazon, o caldo de galinha, o alho, sal, extrato de tomate e a cebola.
Leve ao fogo até fica bem cozido.
Depois de cozido, desfie o frango (não deixar caldo no frango, ele deve ficar com pouco molho).
Se preferir, pode acrescentar milho-verde, queijo ou requeijão.

FINALIZAÇÃO

FinalizaçãoSepare a massa em dois pedaços e abra a metade.
A metade já aberta vai em uma forma untada apenas com manteiga.

Coloque o recheio e cubra com a outra massa restante.

Pincele a massa com uma gema batida com catchup (isso vai dar beleza ao pão).

Deixe assar por 25 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23262-pao-de-frango.html>