

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 ficar 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

Finalização Separe 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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