

PÃO CASEIRO RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
3 ovos
1 xícara de açúcar
200 ml de óleo
3 colheres (sopa) de fermento biológico
1 colher (sopa) rasa de sal
800 ml de leite morno

RECHEIO:

Recheio: 150 g de presunto de peru
200 g de queijo mussarela
cheiro-verde a gosto
2 tomates
1 pimentão
1 cebola
orégano

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os seguintes ingredientes: o leite morno, óleo, os ovos, sal, fermento e o açúcar. Misture tudo até ficar homogêneo, por último, acrescente a farinha e misture por mais 10 minutos, batendo com uma colher de pau.

Feito isso, unte uma forma de 30 cm e acrescente uma parte da massa.

Coloque o recheio, depois finalize com o restante da massa.

Polvilhe orégano e deixe descansar por 30 minutos.

Leve ao forno a 200° C.

Já pronto, enfeite com o restante da verdura.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23690-pao-caseiro-recheado-com-queijo-e-presunto.html>