

# 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>