PÃO MACHADENSE

INGREDIENTES

1 tablete de fermento biológico

2 ovos

1 1/2 copo de água (temperatura ambiente)

3 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) (rasa) de sal

600 g de farinha de trigo

recheio de presunto ralado e mussarela, pimentão vermelho e cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar, acrescentar os ovos, o óleo, a água, o sal e a farinha aos poucos.

Misture com a colher.

Quando a massa ficar dura pra se mexer com a colher, amasse com a mão.

Passe óleo na mão para desgrudar a massa (que não pode ficar dura).

Deixe descansar por 40 minutos.

Abra a massa com rolo, despeje o recheio e enrole como um rocambole.

Salpique orégano por cima e unte a forma com óleo.

Asse lentamente em forno a 160º C por 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25177-pao-machadense.html