

# 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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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