

PÃO CASEIRO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango
250 ml de leite
2 kg de farinha de trigo com fermento
1 colher de café de açúcar
1 colher de café de sal
2 ovos
250 g de manteiga
1 caixa de creme de leite
1 pacote de salsa
1 pé de coentro

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o leite, o açúcar, o sal e 50 g da manteiga.

Misture tudo até que fique homogêneo.

Em outro recipiente, desfie o frango e misture o creme de leite, salsa e o coentro.

Com as 200 g da manteiga, unte recipiente para colocar a mistura.

Ainda no vaso da mistura, vá pegando aos poucos a massa e o recheio, junte os dois e faça uma pequena bola.

Daí faça a forma de um pão e coloque no vaso untado.

Quebre os dois ovos separando as claras das gemas.

Em um copo, coloque só as gemas e bata até que saia a cheiro do ovo.

Pincele o pão por cima e aos poucos e leve ao forno em torno de 150° C.

Espere q doure e sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25871-pao-caseiro-de-frango.html>