

PÃO COM QUEIJO MINAS, REQUEIJÃO E ALHO

INGREDIENTES

2 copos americanos de leite morno (para ativar o fermento)

2 ovos inteiros

50 g de fermento fresco

1/2 copo americano de óleo

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 kg de farinha de trigo

queijo minas

requeijão

alho

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 1 ou 2 minutos e desligue.

Dissolva o fermento no leite morno (reserve).

Em uma tigela, coloque os ovos, o açúcar, o sal, o óleo, o fermento dissolvido no leite e misture.

Acrescente 500 g de farinha de trigo, até que a massa fique lisa e homogênea.

Divida a massa em várias partes, de acordo com o tamanho desejado dos pães.

Abra-as novamente com o rolo, passe requeijão na massa (aberta), coloque pedaços de queijo e o alho picado em brunoise (ou seja, bem fininho).

Por fim, enrole-as no formato de pão.

Coloque em uma assadeira para pão, untada com margarina e polvilhada com farinha.

Leve ao forno preaquecido (desligado) e deixe descansar até que a massa dobre de volume.

Asse em fogo brando até que o cheiro característico de pão assado apareça.

Neste momento, aumente a chama do fogo para completar o processo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27303-pao-com-queijo-minas-requeijao-e-alho.html>