

# PÃO DE QUEIJO DA BAHIA

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 30 g de fermento fresco de pão
- 1 e 1/2 copos de leite morno
- 200 g queijo ralado
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 ovo

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o leite morno, o açúcar, o ovo, o queijo ralado, a manteiga ou margarina, o fermento fresco e o sal.

Misture bem e deixe descansar por 5 minutos.

Após o descanso, coloque a farinha de trigo e amasse bem, até dar a liga na massa sem grudar na mão.

Corte a massa ao meio e abra com o rolo.

Enrole e deixe crescer.

Após crescer, colocar no forno preaquecido em 180°C por 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27512-pao-de-queijo-da-bahia.html>