

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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