

PÃO DE CALABRESA COM CATUPIRY FEITO NA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

1 copo de leite

2 colheres de sopa de óleo

1 e 1/2 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo peneirada

1 e 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco

RECHEIO:

Recheio: 3 calabresas picadas

1/2 xícara de azeitonas

1 copo de catupiry

1 cebola picada

1 ovo para pincelar

1/2 colher de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes nessa ordem na máquina de pão.

Pressione a opção 8 que é para sovar a massa.

Em uma bancada divida a massa em 2 partes iguais.

Abra cada uma das partes e adicione o recheio e feche como se fosse um rocambole.

Faça cortes na massa e pincele com um ovo batido e uma pitadinha de açúcar.

Coloque para descansar por 40 minutos em um local quente.

Asse em forno preaquecido a 180°C, retire do forno quando estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29891-pao-de-calabresa-com-catupiry-feito-na-maquina-de-pao.html>