

PÃO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
170 g de iogurte natural integral
120 ml de leite integral ou semi-desnatado
manteiga para untar a forma
80 g de queijo gorgonzola picado (cerca de 4 colheres de sopa)
8 azeitonas verdes sem caroço e picadas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misturar a farinha de trigo, o sal, açúcar e o bicarbonato de sódio.
Acrescentar o iogurte natural e o leite.
Misturar bem com uma colher até que a massa fique homogênea.
Adicionar as azeitonas picadas e misturar.
Não é necessário sovar nem deixar descansar a massa.
Untar uma forma de 10 x 30 própria para pão de forma e adicionar metade da massa.
Adicionar o queijo gorgonzola picado e então cobrir com o restante da massa.
Assar em forno preaquecido a 250°C por 30 minutos.
Desenformar depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31419-pao-de-gorgonzola.html>