

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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