

PÃO COM FOLHAS ROYAL

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de fermento em pó royal
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 unidades de ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1/2 tablete de caldo de legumes
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 unidades de dentes de alho picado
- 550 g de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de parmesão ralado
- 1 pitada (a gosto) de salsa picada
- 2 unidades de dentes de alho picado
- 1 unidade de cebola pequena cortada em rodelas
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 xícaras (chá) de folhas de alface, escarola, espinafre
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroços picadas
- 1 pitada (a gosto) de mussarela picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador com exceção da farinha de trigo e da salsa.

Coloque a mistura numa vasilha e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo.

Divida a massa em duas partes e deixe crescer até dobrar de volume.

RECHEIO:

Recheio: Frite o alho e a cebola no azeite até murchar.

Desligue o fogo, junte as folhas, as azeitonas e tempere com sal.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma parte da massa em uma forma (tipo bolo inglês), untada e enfarinhada, coloque o recheio, salpique a mussarela e cubra com a outra parte da massa. Leve ao forno preaquecido a 180°C por

aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31626-pao-com-folhas-royal.html>