

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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