

PÃO DE FORMA PRÁTICO

INGREDIENTES

PÃO:

Pão:3 ovos

1 xícara de óleo

400 ml de leite líquido

6 colheres de açúcar

1 colher de chá de sal

1/2 pacote de queijo ralado

4 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de fermento químico

RECHEIO:

Recheio:1 Calabresa inteira perdigão ou sadia picada

1 cebola pequena picada

1 colher de sopa de orégano

azeite doce

1 colher de sopa de molho de tomate

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Aqueça um pouco de azeite doce.

Acrescente a cebola, não precisa dourar.

Acrescente a calabresa, mexa e em seguida o molho de tomate, refogue.

Acrescente o orégano mexa e reserve.

PÃO:

Pão:Bata no liquidificador todos os ingredientes menos a farinha de trigo e o fermento.

Bata por pelo menos um minuto e meio.

Em uma vasilha, coloque a farinha e despeje o que foi batido, mexa bastante, se preferir utilize a batedeira.

Acrescente o fermento, mexa até que se misture por completo à massa.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma pequena untada, coloque metade da massa, despeje o recheio e em seguida despeje o restante da massa.

Polvilhe com orégano e queijo ralado. Ponha para assar no forno preaquecido a 180°C. Em forno elétrico, não passa de 75/80 minutos.

Você pode utilizar recheio doce, é só tirar o queijo ralado da massa, a utilização do recheio ou até mesmo sem, é opcional.

Você pode também substituir a farinha de trigo tradicional pela integral, para bater a massa ela fica mais pesada, mas o resultado também é muito bom.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31668-pao-de-forma-pratico.html>