

# 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.  
Acrecente a cebola, não precisa dourar.  
Acrecente a calabresa, mexa e em seguida o molho de tomate, refogue.  
Acrecente 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.  
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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