

PÃO RECHEADO (MASSA VERSÁTIL)

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico (para pão) fresco
2 colheres de sopa de açúcar
150 ml de óleo
2 ovos
300 ml de água morna
900 g de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de sal
1 kg de frango desfiado, carne moída ou linguiça

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar até virar líquido (é normal o cheiro forte).

Junte o óleo, os ovos, a água e vá adicionando aos poucos a farinha até que solte levemente de sua mão.

Coloque o sal e deixe a massa descansar por 30 minutos em um saco untado com óleo.

Abra a massa, coloque o recheio e enrole.

Pincele com 1 gema de ovo.

Coloque para assar em forno médio, retire do forno e espere esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33816-pao-recheado-massa-versatil.html>