

PÃO PIZZA INTEGRAL LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 ml de leite morno

1 ovo

1/2 xícara de óleo

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

1 saquinho de fermento químico seco para pães (10 g) ou 3 tabletes

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de farelo de aveia

RECHEIO:

Recheio: Queijo ricota

Charque

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Eu fiz de charque com ricota, mas você podem colocar o que quiser. Cozinhe o charque com uma pitada de sal para dessalgar.

Depois de cozido o charque deve ser passado pelo liquidificador ou processador apenas cozido, se quiser pode dar uma refogada no azeite antes, mas nada muito oleoso.

Depois dos 30 minutos a massa terá crescido, coloque metade numa forma funda, ponha metade da charque, cubra com o resto da massa e coloque o resto da charque e a ricota esfarelada por cima. Ponha no forno preaquecido a 200°C por 30 a 40 minutos, saberá que está bom quando a massa parar de crescer e ficar um pouco dourada nas bordas.

Fica com aspecto de bolo, bem fofo e um pouco quebradiço, espere esfriar para retirar e comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33908-pao-pizza-integral-light.html>