

# PÃO DE MINUTO RECHEADO

## INGREDIENTES

### OPÇÕES DE RECHEIO:

Opções de recheio: Apresuntado e mussarela ralados

Frango desfiado

Outro de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, junte o fermento, o açúcar, o sal e mexa até que o fermento se dissolva.

Bata os ovos e acrescente-os à mistura.

Adicione a margarina, o óleo e o leite morno, misturando bem.

Vá colocando a farinha de trigo aos poucos e amassando até que desgrude da vasilha.

Depois que desgrudar, sove a massa por mais ou menos 15 minutos (quanto mais sovar melhor).

Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho (aproximadamente 30 minutos).

Passe óleo em uma superfície limpa e abra a massa com a ajuda de um rolo, fazendo com que ela fique com 1 cm de espessura.

Recheie com o recheio de sua preferência e enrole cuidadosamente.

Corte com a ajuda de uma faca os pãezinhos do tamanho que preferir.

Coloque-os em uma forma untada deixando espaço entre eles e asse no forno (200°C) até que fiquem dourados por cima. Dentro do forno os pães ainda crescem muito, por isso é importante colocá-los bem separados uns dos outros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34500-pao-de-minuto-recheado.html>