

PÃO DE LINGUIÇA OU QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo

2 colheres de sopa açúcar

1 colher de sopa de sal

2 ovos

3 colheres de manteiga

120 g de fermento fresco para pão

500 ml leite

1 kg linguiça toscana fresca ou queijos variados (mussarela, prato, gorgonzola)

MODO DE PREPARO

Diluir o fermento com uma colher de açúcar.

Em uma vasilha colocar a farinha de trigo (reservar um pouco para polvilhar).

Faça uma 'cova' na farinha e coloque o ovo, sal, açúcar, manteiga, fermento e o leite aos poucos.

Sove até atingir o ponto da massa, deixar descansar 10 minutos.

Com uma faca cortar a pele da linguiça e retirar o recheio colocando em um recipiente, mexer bem até soltar toda carne, reservar.

Untar uma forma com manteiga e polvilhar farinha.

Dividir a massa para 2 pães, abrir com um rolo (sempre polvilhando farinha).

Espalhar na massa metade da linguiça, enrolar com o recheio e colocar na forma.

Esperar uns 30 minutos para crescer ou dobrar de tamanho.

Bater um ovo com garfo e pincelar sobre o pão.

Colocar no forno a 180°C, o tempo e assar depende de cada forno, até ficar dourado.

O recheio pode variar com o gosto, fica muito bom com queijos variados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/34799-pao-de-linguica-ou-queijo.html>