

PÃO ENROLADO E RECHEADO FÁCIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 6 colheres de molho pronto
5 colheres de creme de leite
5 colheres de queijo ralado
200 g de patê de presunto (1 bisnaguinha daquela pequena)
200 g de queijo cheddar cremoso (cremoso)
6 colheres de azeitona fatiada ou picada
1 cebola média finamente fatiada
5 colheres de milho verde
óregano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque metade da farinha em uma vasilha grande e abra um buraco no meio.
Misture o leite morno, o fermento, óleo, o sal e o açúcar em um refratário.
Depois de mexer despeje na vasilha da farinha.
Misturando com as mãos a mistura líquida e a farinha, vá colocando mais farinha até a massa formar uma "bola" e soltar das mãos.
Deixe crescer por 30 minutos em um recipiente tampado.
Abra a massa, como se abrisse um rocambole em uma superfície enfarinhada.
Espalhe por cima o molho de tomate, o creme de leite e o queijo ralado (vira um creme), por cima espalhe o cheddar, o patê de presunto, a cebola, o milho, azeitona e salpique o orégano.
Por fim, enrole como se enrolasse um rocambole.
Salpique queijo ralado e orégano por cima.
Se quiser garantir uma cor mais brilhosa pincelar uma gema de ovo.
Levar ao forno, que deverá estar preaquecido por 5 minutos.
Verificar após 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35657-pao-enrolado-e-recheado-facil.html>