

PÃO ENROLADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

1 pitada de sal

1 envelope de fermento freshmann

1/2 xícara de óleo

1/2 kg de farinha de trigo

1 xícara de leite morno

RECHEIO:

Recheio: Presunto/Peito de Peru/ Mussarela

Tomate/Cebola/Oregano/Azeitona

MODO DE PREPARO

Misture o leite e o fermento.

Em outro recipiente bater o ovo e o óleo.

Junte tudo misturando bem e acrescentando, aos poucos, 1/2 kg de trigo.

Amasse bem e abra a massa com o rolo (em duas partes) de modo que fique bem fina.

Espalhe o recheio e dobre como rocambole.

Leve ao forno por aproximadamente 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36437-pao-enrolado.html>