

# PÃO DE FORMA COM CATUPIRY

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- 6 ovos
- 6 colheres de (sopa) de açúcar
- 1 colher de (sopa) rasa de sal
- 1 copo grande de óleo
- 2 copos grandes de leite morno
- 2 pacotes de queijo ralado
- 2 pacotes de fermento biológico seco de 10g cada um
- 1 sachê de requeijão tipo catupiry com 400 g

## MODO DE PREPARO

Reserve o catupiry para quando o pão estiver pronto.

Coloque no liquidificador todos os ingredientes menos o queijo ralado e o fermento, bata por 2 minutos aproximadamente.

Em uma vasilha plástica coloque a farinha de trigo, o queijo ralado e o fermento biológico.

Misture tudo e acrescente o líquido do liquidificador.

Misture novamente até ficar uma massa bem homogênea.

Unte 2 formas médias com manteiga ou margarina e farinha de trigo.

Despeje a massa nas formas e deixe descansar por 2 horas.

Leve ao forno por 40 minutos ou até enfiar um palito e sair limpo.

Retire do forno e deixe esfriar.

Abra a massa ao meio e distribua o catupiry.

Coloque a outra parte do pão por cima, polvilhe com queijo ralado se quiser e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37930-pao-de-forma-com-catupiry.html>