PÃO DE MAIONESE RECHEADO

INGREDIENTES

Ingredientes:

200 g de maionese

400 ml de água morna

20 g de fermento seco

2 ovos

1 kg de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

sugestão de recheio

1 lata de sardinha ou atum

maionese para misturar à gosto

cheiro verde à gosto

MODO DE PREPARO

Enfarinhe uma superfície e sove a massa com carinho até que ela desgrude das mãos

Unte com um pouquinho de óleo ou margarina uma forma de bolo média (30 x 24) com fundo falso ou duas formas próprias para pão (27x11)

Quando levar ao forno, coloque uma forma com água em baixo da forma com o pão

Depois que colocar o pão espere que esteja tudo douradinho e tire do forno

O tempo de assar é de 25 a 35 minutos

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3795-pao-de-maionese-recheado.html