

# PÃO SALGADO

## INGREDIENTES

- 1 kg de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de margarina
- Recheio à escolha

## MODO DE PREPARO

Misture o trigo, o fermento, o açúcar e o sal, e mexa bem.

Acrescente a margarina e depois adicione água até ficar no ponto de massa de pão.

Amasse e espere 20 minutos.

Divida a massa em 4 pedaços iguais e abra todas elas com a ajuda de um rolo ou um cilindro elétrico.

Forre uma forma com uma das partes da massa e acrescente o recheio. Depois, com outro pedaço da massa, cubra o recheio e junte as pontas da massa de baixo com a massa de cima.

Repita o mesmo processo com os outros dois pedaços da massa.

Coloque as duas formas no forno à 210°C e espere 30 minutos.

Retire do forno e aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38125-pao-salgado.html>