

PÃOZINHO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

1 xícara de óleo
2 colheres (café) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 ovo
1/2 litro de leite morno
50 g de fermento granulado ou 2 colheres (chá) cheias
1 kg de farinha de trigo
300 g de goiabada (em cubos)
300 g queijo fresco (em cubos)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador 10 colheres de trigo com todos os ingredientes. Em seguida em uma travessa coloque o restante do trigo e misture a massa.

Deixe a massa crescer por 30 minutos, e comece a fazer os pães colocando um cubo do queijo e da goiabada no meio da massa.

Em seguida passe gema de ovo em cima do pão e deixe descansar por 10 minutos.

No forno deixe por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38184-paozinho-romeu-e-julieta.html>