PÃO DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

1 copo de leite

1/4 copo de óleo 1/2 de manteiga

1 pacote de fermento biológico

1 pacote de queijo ralado

5 fatias de queijo mussarela

5 fatias de presunto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o sal, o leite, o óleo e a manteiga por 20 minutos.

Acrescente o queijo ralado e o fermento biológico.

Coloque a mistura na batedeira e aos poucos vá acrescentando a farinha.

Despeje a mistura em uma assadeira untada e enfarinhada.

Deixe descansar por uma hora para crescer, depois coloque para assar.Depois de assado pincele manteiga no pão e jogue orégano.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38257-pao-de-forno-recheado.html