

PÃO CASEIRO DA TIA BEÂNIA

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1 kg de farinha de trigo

2 tabletes de fermento biológico

300 ml de leite (morno)

1 copo de óleo

2 peitos de frango (desfiado)

2 tomates

1 cebola

3 dentes de alho

1 tablete de caldo knorr (de galinha)

cheiro verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário coloque o leite, o óleo, açúcar, sal e o fermento.

Misture bem e acrescente a farinha de trigo, misture até que a massa solte da mão.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Em uma panela refogue os temperos e o frango desfiado.

Abra a massa com rolo, até que fique fina, depois acrescente o recheio.

Enrole a massa e faça pequenos cortes na parte superior do pão e pincele com gema.

Leve ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até que esteja assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/40157-pao-caseiro-da-tia-beania.html>