

PÃO CELESTE – RECHEADO E FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de mortadela

300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes, exceto a farinha e a gema que usa para pincelar, no liquidificador por 2 minutos.

Misture com a farinha e amasse sovando bem.

Deixe a massa descansar por 30 minutos. Ela cresce pouco

Abra pequenas quantidades de massas, recheie e enrole.

Unte os pães com gema de ovo.

Asse em forno alto por aproximadamente 30 minutos - pode variar dependendo do forno. o Pão fica branquinho, mas a gema cora.

Você pode usar outras opções de recheio (frango, salsicha, presunto e mussarela, bacon, carne, mussarela, requeijão, linguiça etc).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41267-pao-celeste-recheado-e-facil-de-fazer.html>