

PÃO RECHEADO – SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 envelope de fermento biológico seco

1 copo de leite morno

3 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de margarina

2 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 1/2 linguiças defumadas trituradas (tire a casca -película e triture no liquidificador)

100 g de queijo prato ralado

1/2 xícara de azeitonas picadas

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o leite morno e deixe descansar por 15 minutos.

Reserve em um recipiente grande a farinha de trigo.

Bata todos os demais ingredientes no liquidificador junto com o fermento/leite.

Coloque tudo sobre a farinha de trigo e misture bem com uma colher.

A massa fica mole mesmo, não precisa mais farinha.

Acrescente a linguiça, o queijo prato, o orégano e a azeitona, misture bem.

Coloque em uma forma retangular para pão untada com margarina. Coloque até a metade da forma, pois a massa vai crescer.

Pincele a massa com a gema.

Deixe descansar por 30 minutos.

Leve para assar em forno preaquecido a temperatura de 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41880-pao-recheado-super-facil.html>