

PÃO AMERICANO RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 30 g fermento biológico
1 copo 200ml leite morno
1/2 copo 200ml óleo
1 colher de sopa de açúcar
500 g farinha trigo (aproximadamente)

RECHEIO:

Recheio: 1 brócolis
azeite e sal
250 g de catupiry
100 g de queijo parmesão
1 cebola cortada em rodelas
250 g palmito cortado em rodelas
1 maço alho-poró

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o fermento com o açúcar até o fermento ficar líquido.
Acrescente o leite morno, em seguida o óleo.
Por último, aos poucos, acrescente a farinha de trigo até a massa desgrudar dos dedos e ficar elástica sem que se quebre.
Cubra a massa para crescer.
Em dias quentes é mais rápido, em dias frios, coloque um cobertor por cima.
Divida a massa em 2, e abra.
Recheie e leve para assar no forno a 230°C por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque primeiro o requeijão.
Por cima espalhe o brócolis, palmito, cebola, alho-poró em rodelas.

Regue azeite e sal.

Por último acrescente o parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41940-pao-americano-recheado.html>