

# PÃO AMERICANO RECHEADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:30 g fermento bilogico  
1 copo 200ml leite morno  
1/2 copo 200ml oleo  
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 rodela  
250 g palmito cortado em rodela  
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 rodela.

Regue azeite e sal.

Por último acrescente o parmesão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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