

PÃO CASEIRO RECHEADO COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de óleo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 450 ml de leite
- 2 ovos inteiros
- 30 gramas de fermento (2 tabletes)
- 2 linguiças calabresa picadas

MODO DE PREPARO

Dilua os 2 tabletes de fermento com um pouco de leite.

Numa tigela misture o óleo, açúcar, sal, leite e os ovos.

Acrescente a farinha aos poucos até formar uma massa homogênea e consistente.

Deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos.

Após o descanso, separe a massa em 2 partes.

Abra a massa com o pau de macarrão e recheie com a calabresa picada.

Enrole a massa que já está com a calabresa picada até tomar o formato do pão desejado.

Coloque-a numa forma e leve-a ao forno preaquecido em 180°C.

Deixar assando por 25 a 30 minutos e caso a massa ainda esteja com aparência branca externamente, aumentar o fogo para 220°C somente para dourar por fora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42289-pao-caseiro-recheado-com-calabresa.html>