

PÃO DE LINGUIÇA RÁPIDO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
600 ml de água morna
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
2 ovos
1 colher (sopa) de sal
30 g de fermento biológico
1 gema para pincelar
500 g de linguiça fresca

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa vasilha e reserve. No liquidificador bata os outros ingredientes. Depois batido bem coloque aos poucos na farinha e misture até ficar uma massa homogênea.

Se precisar use um pouco mais de farinha. Enquanto ela descansa tire a linguiça da pele e frite bem, fica parecendo carne moída.

Deixe escorrer para tirar o máximo de óleo possível.

Misture a linguiça fritadinha na massa e amasse novamente, dê o formato que quiser, pincele com a gema se quiser pode colocar um pouco de queijo ralado em cima, leve ao forno preaquecido, (não precisa deixar crescer) por 20 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42368-pao-de-linguica-rapido.html>