

PÃO DE ENGENHO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 4 cebolas cortadas em rodela

meia xícara de manteiga

1 colher rasa de açúcar mascavo

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite morno

1 colher cheia de fermento de pão

1 colher de açúcar

1/2 xícara de manteiga derretida

1 ovo

1 colher de sal

Trigo até dar consistência à massa

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola na manteiga .

Adicione o açúcar até dissolver, reserve.

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite morno com o açúcar.

Acrescente a manteiga derretida, o ovo e o sal.

Adicione o trigo e mexendo até obter uma massa macia.

Abra a massa com o rolo, deixando-a retangular.

Coloque o recheio e enrole.

Asse numa forma untada e enfarinhada por aproximadamente 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42937-pao-de-engenho.html>