

PÃO VERSÁTIL E FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
30 g de fermento biológico fresco (2 tabletes)
250 ml leite morno
1 copo de iogurte natural

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno e reserve

Em um recipiente misture o iogurte natural, o açúcar, o sal, a manteiga e o leite com fermento.

Por último acrescente a farinha aos poucos e vá mexendo até perceber uma massa que não grude na mão.

Nessa hora você pode acrescentar queijo ralado, alho em pó, orégano.

Vai dar um sabor todo especial!

Sove por uns 10 minutos e deixe a massa descansar por uns 40 minutos, ou até que dobre de tamanho.

Quando crescer, corte a massa em 2 partes e abra com um rolo de macarrão.

Você pode rechear com carne moída, queijo, o que desejar.

Ou simplesmente fechar a massa sem recheio mesmo, como se fosse uma rosca.

Pincele com uma gema e coloque pra assar em um forno preaquecido em 180°C por mais ou menos 30 minutos, ou até que doure.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43544-pao-versatil-e-facil.html>