PÃO DE FORMA COM RECHEIO DE CENOURA ESPINAFRE E QUEIJO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:cenoura ralada

espinafre

queijo (bisnaga pois é mais consistente) a gosto

Refogar com azeite cebola (não deixar unido, tem que ficar sequinho)

MODO DE PREPARO

Amornar a água e dissolver o fermento com três colheres de farinha de trigo deixar descansar por 10 minutos.

Depois acrescentar o restante da farinha aos poucos até dar o ponto (quando não grudar mais nas mãos).

Deixar descansar por 35 minutos. Modelar o pão (ou fazer bolinhas ou colocar em forma própria e rechear).

Deixar descansar mais 15 minutos pincelar gema e salpicar orégano por cima assar em forno preaquecido a 150°C por mais ou menos 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44883-pao-de-forma-com-recheio-de-cenoura-espinafre-e-queijo.html