

PÃO DE SARDINHA

INGREDIENTES

1 ovo
3 colheres de óleo
2 xícara de água morna
1 colher de leite em pó (opcional)
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
1 pacote de fermento biológico seco
700 g de farinha de trigo
2 latas de sardinha
1 lata de tomate pelado
1 cebola
1 dente de alho amassado
extrato de tomate
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture no liquidificador, açúcar, água morna, sal, ovo, fermento.

Em seguida adicione a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto que solte da mão mas que não fique muito seca a massa.

Deixar descansar por 30 minutos.

Em seguida abra a massa e coloque o recheio.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Passe gema misturada com um pouco de leite e açúcar por cima e coloque para assar.

RECHEIO:

Recheio: Disponha em uma panela as 2 latas de sardinha sem as espinhas, de preferência em molho de tomate.

Junte azeite, os tomates pelados, a cebola, o alho, o extrato de tomate e deixe reduzir no fogo para que fique bem gostoso.

Essa massa dá para dois pães.

Recheie o pão e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44887-pao-de-sardinha.html>