

# PÃO DE SARDINHA

## INGREDIENTES

1 ovo  
3 colheres de óleo  
2 xícaras 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.

Passa 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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