PÃO RECHEADO E FRITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de água morna

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de azeite

3 copos de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento biológico seco

RECHEIO:

Recheio:calabresa picada

bacon picado

milho e ervilha opcional

ou recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma tigela, coloque o óleo, sal e por ultimo a água com o fermento já desmanchado.

Desmanche o fermento biológico no copo de água morna.

Amasse bem e deixe descansar até que dobre de volume.

Enquanto cresce a massa pique os ingredientes e reserve.

Após abra a massa com um rolo e corte a massa em 10 pedaços e recheie.

Após, frite em óleo bem quente e escorra em papel toalha.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44943-pao-recheado-e-frito.html