

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 último 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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