

PÃO FRANCISCANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de sopa rasa de margarina
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de açúcar
1 lata de creme de leite
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto
300 g de mussarela
2 tomates

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea.
Abrir a massa em retângulo com o rolo.
Colocar o recheio no centro.
Enrolar, tipo rocambole e pincelar com gema.
Levar ao forno a 180°C, por aproximadamente 30 minutos em uma assadeira untada.
Essa massa faz 2 pães.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46201-pao-franciscano.html>