

# 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>