

PÃO RECHEADO E PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 100 g de queijo ralado
- 3 xícaras de leite
- 3 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de fermento
- Presunto, queijo, orégano ou qualquer outro recheio

MODO DE PREPARO

Bate no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo, por 10 minutos.

Em um recipiente coloque a metade da farinha de trigo e faça uma cova, despeje o líquido do liquidificador.

Mexa com uma espátula ,colocando o restante da farinha de trigo.

Sove a massa e deixe-a descansar por 2 horas e cubra com um pano.

Depois espalhe a massa colocando o recheio de sua preferência (enrole como um rocambole).

Leve ao fogo médio por 20 minutos ou até a massa dourar.

Para não ressecar, logo após retirar do fogo espalhe manteiga por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46350-pao-recheado-e-pratico.html>