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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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