

BROA RECHEADA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 ovo inteiro
1 gema
3 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sobremesa de margarina
1 colher de chá de fermento em pó
2 tomates em rodela
100 g de mussarela ralada
100 g de apresuntado ralado
1/2 peito de frango desfiado e temperado
sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, ovo, o sal, o óleo, a margarina, o fermento e o leite.

Depois misture tudo com as mãos até a massa se soltar.

Abra a massa com um rolo, deixando-a bem esticada.

Recheie com a mussarela, o apresuntado, os tomates e o peito de frango.

Salpique o orégano.

Enrole como um rocambole feche as pontas .

Pincele com a gema e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47124-broa-recheada.html>