

PÃO BEM FAVORECIDO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 600 g de mortadela picada

600 g de mussarela picada

3 tomates picados sem sementes

2 colheres de cheiro verde ou orégano

MODO DE PREPARO

Em uma bacia dissolva o fermento com o açúcar e o sal até ficar um mingau.

Acrescente o leite e a água mornos e coloque os ovos, o óleo e mexa bem.

Acrescente a farinha aos poucos e sove em cima da mesa até dar o ponto, deixe a massa descansar até dobrar de volume.

Acrescente o bacon à massa e misture bem, divida a massa em 2 e abra com o rolo e misture o recheio.

Enrole os pães e deixe crescer mais 30 minutos.

Asse no forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47365-pao-bem-favorecido.html>