PÃO PARA LANCHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

3 xícaras (chá) de leite frio

6 colheres (sopa) de açúcar refinado

4 tabletes de fermento biologico (60g)

1 pitada de sal

250 g de manteiga ou margarina

1,5 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

RECHEIO:

Recheio:Fatias de mortadela ou frango desfiado temperado a gosto

ou mussarela ou se não tiver recheio para rechear pode passar margarina

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto a farinha.

Despeje a mistura em umavasilha grande e junte a farinha até que a massa solte das mãos.

Divida a massa em cindo partes e deixe descançar até dobrar de volume.

Abra cada parte com um rolo, espalhe o recheio, enrole como rocambole.

Se não for colocar recheio, abra a massa do mesmo modo e coloque margarina ou não coloque nada, fica gostosa do mesmo jeito.

Coloque os rocamboles em formas untadas e deixe crescer novamente.

Pincele com gema e asse em forno médio (180°C), preaquecido, até que estejam dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49938-pao-para-lanche.html