

PÃOZINHO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de fermento seco (10g)

Aproximadamente 500 g de farinha de trigo

250 ml de água morna

2 colheres (rasa) de sopa de açúcar

1 colher (rasa) de sopa de sal

2 ovos (1 para massa e outro para usar a gema para pincelar)

200 g de presunto picado

200 g de queijo (mussarela) picado

Óregano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento e o açúcar e dissolva essa mistura em 250 ml de água morna. Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos.

Em seguida acrescente o sal, um ovo inteiro e aos poucos a farinha de trigo, até dar o ponto e desgrudar das mãos.

Deixe essa massa crescer por aproximadamente uma hora.

Agora, separe pequenos pedaços e recheie com o presunto e o queijo (em bolinhas pequenas, com aproximadamente 1,5cm de diâmetro), coloque em uma assadeira untada com azeite e deixe descansar por aproximadamente 20 minutos. Pincele uma gema batida e polvilhe óregano por cima.

Asse em forno pré-aquecido em temperatura de 220°C, por mais ou menos 30 minutos.

O resultado é inacreditável.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50029-paozinho-recheado-com-presunto-e-queijo.html>