MASSA BÁSICA PARA PÃO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 xícaras de leite morno

1 colher de açúcar

2 colheres de margarina

2 ovos

45 g de fermento para pão

1 colher de sal

1 gema

MODO DE PREPARO

Misture o sal, o açúcar e o fermento em uma tigela grande até ficar uma mistura "líquida".

Junte os ovos, o leite e a margarina e misture bem.

Adicione a farinha aos poucos e amassando com as mãos até ficar uma massa consistente e que desgrude das mãos

Deixe descansar por 30 minutos (em dias muito frios deixe um pouco mais).

Abra a massa com o rolo em uma superfície polvilhada com farinha e coloque o recheio de sua preferência.

Feche como um rocambole.

Coloque em uma forma também polvilhada com farinha de trigo e pincele a superfície do pão com a gema batida.

Deixe descansar por 15 minutos.

Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos, acompanhe a cor e retire assim que dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50691-massa-basica-para-pao-recheado.html