

PÃO DE LINGUIÇA DE PORCO

INGREDIENTES

50 g de margarina
1/2 xícara de leite morno
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara de água
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de chá de açúcar
60 g de fermento
500 g de farinha
3 ovos
800 g de linguiça de porco
500 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Misture o leite morno com o fermento até dissolver, coloque o óleo, a água, o sal, o açúcar, os ovos, a margarina.

Em seguida coloque a farinha se preciso coloque mais até dar ponto até desgrudar das mãos

depois de pronto deixe crescer 1/2 hora e vá preparando a linguiça tire toda a pele da linguiça e refogue bem até dourar depois coloque cebola picada e tomate picadinho e tempero a gosto e salça

depois de refogado corte a massa e abra como se fosse fazer um pão, coloque mussarela e a linguiça, enrole e passe gema de ovos por cima e é só assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50722-pao-de-linguica-de-porco.html>