

PÃO DE TODOS NÓS

INGREDIENTES

- 3 colheres de chá de leite em pó
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres de margarina derretida e fria
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 pacote de fermento em pó
- Cerca de 1,5 kg de farinha de trigo
- 1 gema de ovo
- 2 colheres de azeite
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture bem delicadamente, o leite em pó, os ovos, a margarina derretida, o açúcar, o sal e o leite morno. Acrescente o fermento e misture. Vá botando a farinha aos poucos e sove até a massa soltar das mãos e ficar macia. Faça uma bola, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora.

Faça bolinhas que caibam em sua mão, abra e recheie a gosto. O fechamento deve ficar para baixo.

Faça uma mistura de 1 gema de ovo e 2 colheres de azeite e pincele os pães e polvilhe com o queijo. Leve ao forno pré aquecido de 30 a 45 minutos. Sirva quentinho

Sugestões de recheio: salsicha, queijo, presunto, peito de frango defumado, etc

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50948-pao-de-todos-nos.html>