PÃO DE GIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:10 fatias de queijo mussarela

10 fatias de presunto

1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha.

Em uma tigela coloque a mistura do liquidificador, acrescentando aos poucos a farinha de trigo.

Deixe descansar por mais ou menos 40 minutos.

Unte uma forma com farinha e manteiga.

Coloque um pouco da massa e recheie com queijo mussarela, presunto e requeijão cremoso e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno por 30 minutos.

A massa fica meio mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51853-pao-de-gil.html