

PÃO DE CALDO DE GALINHA

INGREDIENTES

2 tablete de caldo de galinha

3 copos de leite morno

1 copo americano de óleo

3 ovos

1 colher de sopa rasa de sal

50g de fermento biológico

½ cebola ralada

1 ½ de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Coloque a mistura em uma bacia grande, aos poucos misture a farinha de trigo até dar o ponto de enrolar.

Separe a massa em pequenos pãezinhos e deixa crescer por 30 minutos.

Pincele com gema de ovo e leve ao forno por cerca de 25 a 30 minutos. Recheie com presunto e mussarela ralada e orégano se preferir, fica mais gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52078-pao-de-caldo-de-galinha.html>