

PÃO DE BATATA RECHEADO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 envelope de fermento biológico seco (para pão)

1/2 xícara de leite morno

2 xícaras de purê de batata ainda quente

50 g de manteiga

100 g de queijo parmesão ralado

4 1/2 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 250 g de ricota

150 g de blanquet de peru ralado

1/2 xícara de requeijão cremoso

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno.

Acrescente o purê de batata e a manteiga e misture bem.

Adicione o queijo ralado e, aos poucos, a farinha, até a massa ficar firme e não grudar nas mãos.

Em uma tigela misture todos os ingredientes do recheio.

Molde os pães, recheie-os com a mistura com requeijão e feche bem.

Coloque-os em fôrma untada e polvilhada e leve ao forno moderado (180°C), preaquecido, por 20 a 30 minutos, até a superfície dourar ligeiramente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52137-pao-de-batata-recheado-com-requeijao.html>