

PÃO CASEIRO RECHEADO DA MAMÃE

INGREDIENTES

- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1/2 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 kg de farinha de trigo
- 2 envelopes de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes e ir acrescentando a farinha aos poucos até dar ponto e desgrudar das mãos e da vasilha.

Deixe descansar por mais ou menos 30 minutos.

Divida a massa em três partes, abra a massa com um rolo, deixe com mais ou menos dois centímetros de espessura e recheie a gosto. Faça isso com as três partes, unte uma forma grande e coloque os pães, deixe descansar por mais vinte minutos.

Preaqueça o forno por dez minutos a 180°C, coloque os pães no forno e deixe assar por quarenta minutos. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53072-pao-caseiro-recheado-da-mamae.html>