

PÃO DE ATUM

INGREDIENTES

1/2 kg farinha de trigo
30 g de fermento biológico
1/2 xícara (chá) óleo
1 copo americano de leite
2 ovos
1 colher sobremesa sal
1 colher sopa açúcar
2 tomates sem semente picados
2 latas de atum (escorrer a água)
1/2 cebola bem picada
1/2 maço de salsinha
Temperaos a gosto

MODO DE PREPARO

Em um tigela funda, coloque o fermento, o açúcar e o sal até o fermento ficar em forma líquida.

Acrescentar os ovos, o leite e a farinha, dependendo do tamanho dos ovos, pode haver necessidade de colocar um pouco mais de farinha de trigo. Sovar a massa um pouquinho até que desgrude das mãos.

Deixar descansar coberta com plástico filme ou um pano e preparar o recheio.

O recheio basta misturar os ingredientes (atum, tomate etc).

Abrir a massa, colocar o recheio, enrolar como rocambole, pincelar uma gema de ovo, colocar em uma assadeira grande e esperar dobrar de volume. Assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos até que doure.

Este pão pode ser recheado também com linguiça, salsicha, legumes, frango e tudo o que a leitora imaginar tanto salgado quanto doce. Espero que tenham gostado, aqui em casa faz o maior sucesso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53800-pao-de-atum.html>