

PÃO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola picada em cubos pequenos

4 colheres (sopa) de azeite

800g de peito de frango cozido e desfiado

4 tomates sem pele e sem sementes picados

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

1 colher (sopa) de colorau

Sal a gosto

2 xícaras (chá) de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, as gemas, a manteiga amolecida, o leite, o sal, o açúcar e o fermento.

Em um recipiente, junte o líquido batido com a farinha e misture até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Sove a massa em uma superfície lisa e enfarinhada por 10 minutos, deixando a massa elástica e macia. Deixe a massa descansar por 1 hora. Para o recheio, refogue a cebola no azeite até dourar bem, junte o frango, doure e junte o tomate, o cheiro-verde, o colorau, sal e, por último, o requeijão. Reserve e deixe esfriar. Divida a massa em 20 partes iguais e modele bolinhas. Com os dedos, pressione o centro da bolinha, formando um buraco. Coloque 2 colheres (sopa) de recheio e modele no formato desejado, fechando o recheio dentro. Coloque os pães em uma forma untada, pincele com a gema batida misturada com a água e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos. Retire e sirva. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54993-pao-de-frango-com-requeijao.html>