

PÃO QUENTE DIFERENTE

INGREDIENTES

CREME:

- Creme:3 copos de leite
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 pacote de creme de queijo
- 1 copo de requeijão
- 1 vidro de maionese

PARA A MASSA:

- Para a massa:Um pacote de pão de leite

PARA O RECHEIO:

- Para o recheio:1/2 kg de carne moída
- Sal a gosto
- 1/2 cebola picada

PARA A COBERTURA:

- Para a cobertura:Fatias de queijo mussarela
- Um pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa, coloque um pouco de creme para cobrir o fundo e em seguida uma camada de pão de leite. Em cima do pão coloque mais uma camada de creme e em cima do creme coloque fatias de queijo.

Repita essa operação até preencher a travessa.

Por ultimo, coloque fatias de queijo para o acabamento.

Leve ao forno em temperatura média para assar.

Assim que o queijo estiver douradinho, retire do forno e coloque a batata palha por cima.

Está pronto seu pão quente de carne moída.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55155-pao-quente-diferente.html>