

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 último, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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