

# 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 cubrir 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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