

# PÃO DE ALHO RECHEADO DO FERA

## INGREDIENTES

### PASTA:

Pasta:500 g de margarina (de preferência qualy)

1 cabeça de alho

1 pacotinho de creme de cebola

1 colher de sopa de orégano

### RECHEIO:

Recheio:300 g de queijo mussarela triturado ( ou ralado bem pequeno)

1 bisnaga de requeijão de 400 g

20 pães de leite (médios)

## MODO DE PREPARO

### PASTA:

Pasta:Descasque e triture o alho e reserve.

Em um recipiente coloque a margarina, o creme de cebola, o orégano e o alho e misture bem com uma colher de pau ate que os ingredientes fique dividido por igual na margarina (não use algum tipo de maquinário para mexer pois pode derreter muito a margarina MEXA SEMPRE COM UMA COLHER DE PAU).

### RECHEIO:

Recheio:Em outro recipiente misture o queijo mussarela e o requeijão até que fiquem bem misturados.

Corte o pão de MODO QUE NÃO SEPARA AS BANDAS e abra pouco, com uma faca ou com saco de confeiteiro com bico coloque o recheio (na espessura de um dedo) dentro dos pães.

Depois de todos recheados dê 3 cortes uniformes em cima dos pães e com as mãos passe bastante pasta sobre todo os pães e deixe um pouco mais na parte de cima onde tem os cortes.

Em uma vasilha com tampa grande, amontoe os pães lado a lado e depois por cima até que caiba todos os pães, tampe-a e deixe fora da geladeira por mais ou menos 5 horas para que a pasta derreta um pouco e penetre nos pães hidratando-os.

Asse na churrasqueira ou no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55198-pao-de-alho-recheado-do-fera.html>