

PÃES SEDUÇÃO

INGREDIENTES

4 embalagens de cream cheese (600)

2 tabletes de fermento para pão

1 colher (sobremesa) de açúcar

3 xícaras (chá) de leite morno

1 colher (sopa) de sal

2 ovos levemente batidos

1 colher (chá) de alecrim

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de manjericão

1 colher (sopa) de salsinha

1/2 xícara (chá) de óleo

1 kg de farinha de trigo

1 gema para pincelar

Acessório:

Forma para bolo inglês 20 cm

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar e dissolva-os aos poucos com o leite. Junte o sal, os ovos, as ervas, o óleo e, por último, acrescente a farinha de trigo.

Sove bem. Deixe descansar por cerca de 15 minutos. Divida a massa em duas partes, recheie com o cream cheese e enrole como rocambole.

Coloque a massa na fôrma untada e enfrinhada e asse por 25 minutos em forno preaquecido a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55787-paes-seducao.html>