PÃO RECHEADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite (temperatura ambiente)

1 xícara (chá) de água morna

500 g de massa de trigo sem fermento

1 ovo

1 colher (sopa) de açúcar

5 g de fermento biológico seco

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga (com ou sem sal)

Recheio300 g de mussarela ralada ou picada

200 g de presunto

6 tomates cerejas ou 1 tomate grande picado

folhas de manjericão a gosto

1/2 copo de requeijão

1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte os produtos secos da massa

Acrescente a manteiga e o ovo

O leite e água aos poucos

Deixe a massa descansar por 45 minutos

Polvilhe um pouco de massa de trigo no local em que for abrir a massa

Faça pequenas bolinhas com ela, em seguida abra e coloque o recheio

Cuidado para não por recheio demais e a massa abrir

Depois pegue o ovo e bata

Pincele os pãezinhos e coloque em uma forma para assados

Preaqueça o forno a 180

Em seguindo coloque os pães e deixe assando de 30 a 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7096-pao-recheado.html