PÃO FOGAZZA DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

1 copo (americano) de óleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento químico

leite até dar o ponto

3 calabresas raladas

1 cebola média ralada

queijo mussarela a gosto

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente a farinha, o óleo, o sal, os ovos e o fermento

Misture tudo e vá sovando a massa, acrescentando o leite aos poucos até dar o ponto de massa

Rale a calabresa e a cebola e acrescente os temperos que desejar

Abra a massa e recheie

Em seguida, enrole a massa no formato de um pão

Coloque o pão em uma assadeira e pincele a superfície da massa com gema de ovo para ela ficar dourada

Leve ao forno preaquecido a 180

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9014-pao-fogazza-de-calabresa.html