

PÃO DE LEITE RECHEADO

INGREDIENTES

1/2 envelope de fermento biológico seco
250 ml de leite morno
40 ml de óleo ou azeite
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
2 ovos
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
farinha de trigo sem fermento até desgrudar das mãos
recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os primeiros ingredientes no liquidificador até ficar bem misturado
Coloque em uma vasilha e acrescente a farinha de trigo, mexendo com uma colher e depois use as mãos
Acrescente trigo até desgrudar das mãos
Recheie
Coloque em uma forma untada com trigo e deixe descansar por 30 minutos
Coloque no forno a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10608-pao-de-leite-recheado.html>