

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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