

# 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>