

# PÃO DE COSTELA

## INGREDIENTES

- 50 g de fermento biológico
- 250 ml leite morno
- 125 ml de óleo
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo para pincelar
- 400 g de costela pronta desfiada

## MODO DE PREPARO

- Misture o fermento, o açúcar e o sal, mexendo até dissolver
- Acrescente o restante dos ingredientes
- Por último, coloque a farinha de trigo aos poucos, até a massa ficar homogênea
- Deixar descansar por 30 minutos
- Abra a massa com rolo e recheie com a costela desfiada
- Pincele com o ovo
- Leve ao forno preaquecido a 220

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12255-pao-de-costela.html>