

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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