

BAURUZINHO DE FORNO PRÁTICO E DELICIOSO... VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

500 gr de farinha de trigo
50 gr de fermento biológico fresco
100 gr de açúcar
100 gr de margarina
2 unidade(s) de ovo batido para pincelar
quanto baste de sal
200 ml de água morna
Recheio
20 fatia(s) de queijo mussarela
20 fatia(s) de presunto
4 unidade(s) de tomate em rodela
Azeite
200 g de requeijão cremoso
quanto baste de orégano

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque a água, o fermento, o açúcar, a margarina e o sal e bata por 1 minuto para dissolver bem

Em uma bacia coloque o trigo e a mistura do liquidificador e com a mão vá amassando e sovando a massa até que solte das mãos, deixe o mesmo descansar por 30 minutos

Retire porções da massa e abra com um rolo, coloque uma fatia de mussarela, uma de presunto, uma colher de requeijão, uma fatia de mussarela, salpique orégano e azeite

Feche o pão com se fosse um rocambole, pincele-os com ovo batido, unte uma forma com manteiga e trigo e deixe o mesmo descansar por mais 30 minutos

Leve ao forno bem quente e asse até dourar

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13174-bauruzinho-de-forno-pratico-e-delicioso-voce-vai-amar-essa-receita.html>