

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 rodelas

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>