

PÃO CAIPIRA DE MASSA MOLE, O MAIS DELICIOSO QUE EXISTE!

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de fubá fininho

2 xícaras de chá rasas de farinha de trigo

3 ovos

1 colher de café de açúcar

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de leite (cheia)

1 colher de sobremesa de manteiga

6 colheres de sopa de azeite

1 lata de milho verde

100g de presunto picadinho

100g de peito de peru defumado ou mortadela picadinho

150 gramas de queijo mussarela ou prato picadinho

cheiro verde

pimenta do reino

queijo ralado para polvilhar

1/2 xícara de pimentão vermelho picadinho

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o açúcar, metade da lata de milho verde, o cubinho de caldo de galinha, a manteiga e o leite. Numa vasilha, misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento. Despeje a mistura do liquidificador e mexa bem. Sobre a mistura, despeje os frios picadinhos, os pimentões, a metade da lata de milho verde, a pimenta e o cheiro verde, misturando bem. Despeje em forma untada e enfarinhada.

Polvilhe queijo ralado e leve ao forno baixo até assar e dourar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13968-pao-caipira-de-massa-mole-o-mais-delicioso-que-existe.html>