

PÃO CASEIRO RECHEADO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 tabletes de 15 g de fermento para pão
- 2 copos de leite
- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) rasa de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 copo de óleo
- recheio sempre frio e já pronto (frito ou cozido)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno

Misture bem

Amasse bem a massa

Se quiser pincele com ovo e distribua orégano

Deixe mais ou menos 20 a 30 minutos para assar

Não é necessário pausa na massa com esse fermento em cubos

Se for usar o de saquinho, é necessário esperar a massa crescer depois de recheiar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1415-pao-caseiro-recheado.html>