

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 recheá-la

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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