

PÃO BOLINHA RECHEADO DE LIQUIDIFICADOR, SUPER FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

Massa

4 ovos inteiros

360 ml de leite

120 ml de óleo

45 g de fermento fresco

30 g de açúcar refinado

2 g de sal

5 g de erva-doce (opcional)

5 g de erva-doce (opcional)

Óregano e Gergelim a gosto

Recheio

250 g de peito de frango cozido e desfiado

500 g de sobrecoxa cozido e desfiado

2 tomates bem maduros sem pele e sem sementes

150 g de azeitonas picadas

200 g de requeijão firme próprio para forno e fogão

sal, pimenta e óregano a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o fermento, o açúcar e o sal por 2 minutos. Retire a mistura do liquidificador e coloque em uma bacia, em seguida junte a erva doce e dê ponto com a farinha de trigo. Deixe a massa descansar por 15 minutos e em seguida comece a modelar os pãezinhos, pese bolinas de massa com 30 g.

Recheio:

Misture todos os ingredientes numa bacia e misture bem.

Montando o Pão:

Abra as porções de massa na palma da mão e recheie com uma porção de recheio de frango. Feche as bolinhas modelando-as. Coloque as bolinhas recheadas com a parte do fechamento voltada para baixo em uma forma de 25 cm de diâmetro redonda de fundo removível untada e enfarinhada. Deixe um espaço de 1 cm entre as bolinhas, pincele com gemas e um fio de azeite, polvilhe orégano e gergelim e deixe crescer até que dobre do volume. Leve ao forno a 180º por 30 minutos ou até que fique totalmente dourado

<https://areceitadavez.com.br/receita/14668-pao-bolinha-recheado-de-liquidificador-super-facil-e-delicioso.html>