

PÃO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
290 ml de água bem gelada
40 g de leite em pó
15 g de fermento biológico seco
1 ovo
50 g de açúcar
10 g de sal
40 ml de óleo
10 g de manteiga Président
200 g de goiabada cremosa
200 g de queijo parmesão Président

MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque todos os ingredientes exceto a goiabada e o queijo parmesão
Deixe descansar por 30 minutos
Coloque em uma forma untada com óleo e enfarinhada
Asse os pães em forno pré
Após esfriar os pães, pincele a goiabada cremosa e rale por cima o queijo parmesão Président
Receita enviada por Vinícius Gomes Sacerdote

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2744-pao-romeu-e-julieta.html>