

PÃO RECHEADO DA ROSA

INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento
- 1 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos inteiros
- 1 colherinha de açúcar
- 1 colherinha de sal
- 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Derreta os 2 tabletes de fermento no leite morno

Coloque dentro de uma tigela a farinha, fazendo um buraco no meio para colocar o fermento dissolvido no leite

Amasse a massa com as mãos e vá colocando o óleo, os ovos, o açúcar e o sal

Amasse bastante a massa até ficar bem homogênea

Cubra com um pano de prato e deixe crescer por umas 2 horas

Depois de crescida abra a massa com um rolo, dá para fazer 2 pães

Esparrame o recheio sobre toda a massa e vá enrolando

Coloque numa assadeira e passe a gema de um ovo sobre toda a massa

Asse em forno na temperatura de 180º por 30 a 40 minutos

Recheio

Deixa esfriar para colocar sobre a massa

Faça o recheio que mais lhe agrada, e saboreie seu pão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/361-pao-recheado-da-rosa.html>