

PÃO DE FORMA CASEIRO COM RECHEIO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
- 2 colheres (sopa) bem cheias de margarina
- 2 ovos
- 2 sachês cada de fermento seco biológico (fermento para pães, 10 g cada)
- 1/2 colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 pacotes de queijo parmesão ralado
- 200 g de queijo
- 200 g de presunto
- 1/2 lata de milho (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes exceto a farinha, o queijo e o presunto no liquidificador

Adicione o queijo e o presunto e o milho (opcional) na massa e misture, adicione a uma forma untada e deixe descansar por 1 hora

Depois da massa descansada se adicione queijo ralado e orégano se for de sua preferência

Leve ao forno por 20 minutos ou até a massa dourar, tire do forno quando estiver assado e espere esfriar

Tá pronto pra servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/54-pao-de-forma-caseiro-com-recheio.html>