

Pão de leite super recheado

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 colher (chá) de sal;
- 3 ovos;
- 3 colheres (sopa) de óleo;
- 3/4 de xícara (chá) de leite;
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco.

Recheio:

- 350g de presunto picado;

Pão de leite super recheado

por Receitas e Mais

- 350g de queijo mussarela picado;

- 1 lata de creme de leite sem soro;

- 1 colher (chá) de orégano.

Modo de preparo:

Massa:

Em um recipiente misturar todos os ingredientes secos. Acrescentar os ovos, o óleo de soja e o leite aos poucos. Amassar bem a massa até ficar lisa e deixar descansar por 10 minutos.

Recheio:

Em outro recipiente, misturar o presunto e o queijo picados, acrescentar o creme de leite e o orégano. Misturar bem e reservar.

Passado o tempo de descanso, dividir a massa em 2 partes. Abrir cada uma delas com as mãos ou com o auxílio de um rolo de macarrão. Espalhar o recheio em cada uma das duas partes de massa e enrolar como um rocambole.

Colocar em formas untadas e pincelar as massas com um ovo batido. Deixar fermentar por

Pão de leite super recheado

por Receitas e Mais

aproximadamente 1 hora e meia. Após, assar em forno pré-aquecido por 35 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.