PÃO ESPECIAL COM QUEIJO

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo e mais um pouco para polvilhar

1/2 colher (chá) de fermento biológico seco

1 colher de açúcar

1 colher de sal

2 colheres de azeite

1 xícara de mussarela picada

1 xícara de queijo cheddar ralado

2 colheres de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha, fermento, o açúcar e o sal

Acrescente o liquido aos ingredientes secos

Em seguida, trabalhe a mistura com as mãos em uma superficie untada com óleo por cerca de 10 minutos ou até que a massa esteja macia e elástica

Preaqueça o forno a uma temperatura de 220° C e unte três formas antiaderentes

Passe um pouco de azeite nos dedos , separe uma porção de massa do tamanho de uma bola de golfe e amasse

Repita o processo com o restante da massa formando pãezinhos com cerca de 8 centímetros de diâmetro cada um

Asse por 8 a 12 minutos ou até que os pães estejam assados e o queijo burbulhando

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/161-pao-especial-com-queijo.html