

Receitas

Pão Caseiro Recheado

- 🕒 Tempo: 12 porções
- 🕒 Serve: 30 minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 50g de Ovo Integral Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 1 colher de café de sal
- 3 colheres de sopa de Óleo de Algodão Sina Cheff
- ½ xícara de chá de leite
- 1 colher de sobremesa de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 tomates
- 150 g de presunto
- 150 g de queijo
- Orégano a gosto

Modo de preparo:

Massa

Em um recipiente misture a farinha, Ovo Integral Pasteurizado Resfriado Sina Cheff, sal, Óleo de Algodão Sina Cheff, Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff, fermento e leite, misture tudo com as mãos até a massa se soltar. Abra a massa com um rolo, deixando-a bem esticada, recheie com presunto, queijo, tomate cortado em rodellas e salpique com orégano. Enrole com um rocambole, fechando as pontas. Pincele com gema e leve ao forno por 25 minutos ou até assar.