

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 líquido aos ingredientes secos. Em seguida, trabalhe a mistura com as mãos em uma superfície 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.

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/161-pao-especial-com-queijo.html>