

ATENÇÃO PARA O PRAZO DE ISENÇÃO DO IPTU 2023

dracena.sp.gov.br
Arrecadação 18 3821-8003



PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

PÃO RECHEADO

INGREDIENTES

- 1- 1/2 kg de farinha de trigo
- 2- 1 ovo
- 3- 1 tablete de fermento de pão
- 4- 1 colher (sopa) de margarina
- 5- 1 colher (sopa) de óleo
- 6- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 7- 1 colher (chá) sal
- 8- 1 copo americano de água morna
- 9- 1 ovo p/ pincelar

- 10- Parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

- 1- Bata todos os ingredientes (menos a farinha) no liquidificador até misturar bem.
- 2- Coloque esse líquido em uma vasilha e vá adicionando farinha aos poucos até desgrudar das mãos (pode passar de 1/2 kg).
- 3- Deixe descansar até dobrar de volume.

- 4- Abra a massa com auxílio de um rolo, recheie ao seu gosto e enrole.

- 5- Pincele o ovo e polvilhe o parmesão ralado.

- 6- Leve ao forno + ou - 180° até obter a cor dourada.

OPÇÕES DE RECHEIO:

- 1- salame com provolone, queijo e presunto, frango com catupiry, etc.

