

PÃO CASATIELLO DE PÁSCOA

INGREDIENTES

2 copos de água morna
1 xícara (chá) de banha suína
1 colher (sopa) de pimenta-do-reino
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
100 g de queijo ralado
60 g de fermento biológico fresco
farinha de trigo (o necessário para amassar)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento em 1 colher (sopa) de açúcar

Deixe descansar (fica como um mingau mole)

Acrescente o sal, a pimenta

Junte ao fermento que estará levedando e vá colocando a farinha de trigo até que dê para amassar (massa mole)

Coloque em uma forma de furo em cima da massa coloque os dois ovos (crus), um de cada lado por cima dos mesmos cruze duas tirinhas de massa e deixe descansar

Salpique com queijo ralado e pimenta

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2637-pao-casatiello-de-pascoa.html>