



Pão fácil com Queijo Reino

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍷 6 Porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 250 g de Queijo Reino Tirolez ralado no ralo grosso
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo batido

Modo de Preparo

Unte e enfarinhe uma forma de bolo inglês (22 x 12 cm) e preaqueça o forno em temperatura média a 180°C.

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Junte a Manteiga Sem Sal Tirolez cortada em pedaços e misture com as pontas dos dedos até obter uma farofa grossa.

Acrescente o Queijo Reino Tirolez e misture bem. Junte o leite e o ovo. Coloque na forma e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar.

