

Só quem é apaixonado por pão pode ler esse e-book!





Uma leitura que dá água na boca

Você sabia que o pão é um dos alimentos mais antigos e populares do mundo? Pois é... E antes de irmos para o assunto deste e-book, vamos te contar uma curiosidade.

O **Dia do Pão**, comemorado em 16 de outubro, foi criado pela International Union of Bakers-Confectioners (UIB) para homenagear essa delícia que tanto amamos.

E como sabemos que, assim como a gente, você é um verdadeiro pão lover, separamos 5 receitas incríveis de simples para você preparar em casa e celebrar a data em alto estilo.

Quer conferir?

Vamos nessa!



Pão de alho empanado e frito



INGREDIENTES:

- Pão de Alho tradicional Santa Massa
- 100 g de queijo muçarela
- 150 g de farinha de trigo
- 150 ml de cerveja
- 250 g de farinha panko
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 litro de óleo

MODO DE PREPARO:

- Recheie o nosso pão de alho (entre os cortes) com queijo muçarela e reserve.
- Em um recipiente, misture a farinha de trigo com a cerveja até formar uma massa líquida.
- Mergulhe o pão de alho recheado nessa mistura e, em seguida, empane na farinha panko.
- Leve para fritar em óleo quente até dourar e formar uma casquinha crocante.

**Clique aqui e
confira o vídeo**



Sanduíche de mortadela no pão de alho



INGREDIENTES:

- Pão de Alho tradicional Santa Massa
- 6 fatias de mortadela
- 4 fatias de queijo prato

MODO DE PREPARO:

- Em uma frigideira quente, doure o nosso pão de alho tradicional dos dois lados e reserve.
- Em seguida, adicione as fatias de mortadela e o queijo prato. Tampe e deixe derreter.
- Abra o pão de alho, recheie e sirva.

Clique aqui e confira o vídeo



Cachorro-quente no pão de alho



INGREDIENTES:

- Pão de Alho tradicional Santa Massa
- Salsicha
- Molho de tomate caseiro
- Queijo muçarela
- Batata-palha

MODO DE PREPARO:

- Asse o nosso pão de alho no forno até dourar, coloque a salsicha dentro do molho caseiro e cozinhe por alguns minutos.
- Abra o pão de alho, coloque a salsicha, o molho, o queijo e finalize com a batata-palha, catchup e mostarda.

Clique aqui e confira o vídeo



Rabanada de pão de doce de leite



INGREDIENTES:

- Pão de Doce de Leite Santa Massa Turma da Mônica
- 200 ml de leite
- 2 colheres de açúcar
- 1 ovo
- Manteiga
- Açúcar e canela

MODO DE PREPARO:

- Misture bem o leite com o ovo e o açúcar. Mergulhe o nosso pão de doce de leite nessa mistura e, em seguida, leve para uma frigideira com manteiga até dourar de todos os lados.
- Finalize com açúcar e canela. Ele fica crocante por fora e super recheado por dentro!

Clique aqui e confira o vídeo



Mini hambúrguer no pão bolinha



INGREDIENTES:

- Pão de Alho Bolinha tradicional Santa Massa
- 500 g de carne moída
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo prato fatiado
- Tomate
- Alface
- Palitinhos de madeira

MODO DE PREPARO:

- Tempere a carne moída com sal e pimenta a gosto. Em seguida, faça bolinhas do mesmo tamanho e leve para a grelha, dourando dos dois lados.
- Aproveite para colocar na churrasqueira o nosso pão de alho bolinha tradicional
- Quando dourar um dos lados da carne, coloque uma fatia de queijo sobre cada hambúrguer, e assim que derreter monte o sanduíche com alface e tomate.
- Espete um palitinho para ajudar a dar estrutura e sirva.

**Clique aqui e
confira o vídeo**





Se você chegou até aqui, então é um verdadeiro apaixonado por pão!
Por isso, nos acompanhe nas redes sociais e fique por dentro de tudo:



CHURRAS **CAST**

Bate-papo descontraído e receita descomplicada. Confira nossa nova série no Youtube.



Saiba onde encontrar Santa Massa perto de você acessando:

santamassa.com.br/onde-encontrar