SALGADOS ASSADOS

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo

250 ml água morna

250 ml leite morno

20 g de fermento seco para pão

100 ml óleo

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha grande o fermento, açúcar, o leite e a água mornos

Coloque o óleo, o sal e por ultimo a farinha

Sove até desgrudar das mão por uns 10 minutos

Deixe descansar por uns 40 a 60 minutos

Modele os salgados a gosto

Deixe descansar em local quente

Asse em forno médio de 200

Sugestão de recheios

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11873-salgados-assados.html