

PRETZEL

INGREDIENTES

1 envelope de fermento seco
250 ml leite
1 colher (sopa) de manteiga derretida
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de óleo
1 pitada de sal
400 g de farinha de trigo
bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque açúcar, fermento e misture os dois.
Adicione o leite, misture e coloque a manteiga, óleo e uma pitada de sal.
Adicione aos poucos a farinha, misturando sempre até ficar difícil de misturar.
Coloque um pouco de farinha em uma mesa e sove a massa até ela ficar firme e lisa.
Devolva para a tigela e deixe descansando por 40 minutos.
Depois, numa mesa enfarinhada, coloque a massa e divida em 16 partes e modele no formato de pretzel.
Pincele bicarbonato de sódio sobre eles e coloque no forno a 180°C por 15 minutos.
Pincele manteiga antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16255-pretzel.html>