

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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