

# 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>