

BAURU DE FORNO DA RIDA

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa bem cheia (15 g) de gordura vegetal hidrogenada
- 1 colher de sopa (12 g) de manteiga
- 1 colher (8 g) de sobremesa de açúcar
- 1 xícara (200 ml) de leite morno
- 3 xícaras (300 g) de farinha de trigo
- 1 colher de café (5 g) de sal
- 6 fatias de presunto
- 6 fatias de queijo prato
- 8 azeitonas
- 1/2 cebola
- 1 tomate
- orégano
- azeite
- 1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Pique em pequenos pedaços a cebola, o tomate e as azeitonas e reserve.

Junte a gordura, a manteiga, o leite, o açúcar e o sal em uma tigela grande (5 litros) e mexa bem, adicionando a farinha lentamente.

Após a massa adquirir a consistência similar a massa de pizza, sove por 3 minutos e a abra em duas finas camadas com cerca de 3 mm.

Preaqueça o forno a 180° C.

Em uma assadeira de 40 cm, coloque as duas massas abertas e as recheie com as fatias de presunto, queijo, cebola, azeitonas e tomate.

Neste momento, faça o fechamento das bordas da massa.

Adicione o orégano e azeite.

Pincele a massa com gema de ovo.

Leve ao forno por 30 minutos, ou até a massa dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16313-bauru-de-forno-da-rida.html>